Idee per dolci al cucchiaio, gelati e sorbetti





BIMBY libertà in cucina

IDEE PER DOLCI AL CUCCHIAIO, GELATI E SORBETTI

INDICE

Pagina

Preparazione di base

CREME E BUDINI

ALTRE RICETTE

MOUSSE, BAVARESI, SOUFFLE', CREPES

SEMIFREDDI

PREPARAZIONE BASE

ALBUMI A NEVE

Ingredienti: da 1 a 6 albumi, 1 pizzico di sale fino.

Preparazione: Posizionare la farfalla ed inserire gli ingredienti nel boccale ben asciutto: 2 min. vel. 2-3. Per un miglio risultato è possibile impostare la temperatura a 40°.

CARAMELLO SEMPRE PRONTO

Ingredienti: 500 gr di zucchero, 250 gr di acqua, 1 cucchiaino di aceto di mele o succo di limone.
Preparazione: Inserire nel boccale 200 gr di zucchero, 150 gr di acqua : 5 min. 90° vel. 1. Contemporaneamente in una casseruola antiaderente fondere senza mescolare, a fuoco moderato, 300 gr di zucchero con 100 gr di acqua, finché avrà preso un bel colore mogano chiaro. Aggiungere l' aceto o il succo di limone e aggiungere il tutto immediatamente allo sciroppo nel boccale. Cuocere a 100° con le lame in movimento a vel 4 o 5, finché la schiuma scompare (3 min. ca.). Travasare il caramello così ottenuto, in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.
I consigli di Mina P.: Il caramello così ottenuto ha la consistenza del miele, si conserva a lungo ed è praticissimo.

CREMA CHANTILLY

Ingredienti: 250 di panna fresca, 100 gr di zucchero a velo.
Preparazione: Posizionare la farfalla ed inserire gli ingredienti nel boccale ben freddo: 45 sec. vel. 2-3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi.

CREMA INGLESE

Ingredienti: 6 tuorli, 200 gr di zucchero, 400 gr di latte, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale.
Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5 min. 80° vel. 3. Travasare subito la crema in una ciotola e lasciare raffreddare.
N.B. La crema inglese è una preparazione molto nota che si può usare come accompagnamento a vari tipi di gelati, ma si può servire anche come dessert, con savoiardi o biscotti.

CREMA PASTICCERA

Ingredienti: 4 tuorli, 40 gr di maizena o fecola di patate, 150 gr di zucchero, 400 gr di latte, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale.
Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 7 min. 80° vel. 3. Travasare subito la crema in una ciotola e lasciare raffreddare.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti: 6 uova, 250 gr. di farina, 250 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, ½ bustina di lievito in polvere, 1 pizzico di sale.
Preparazione: Inserire nel boccale uova e zucchero: 20 sec. vel. 4 Versare dal foro del coperchio farina, vanillina, sale e per ultimo il lievito: 40 sec. vel. 7. Versare in una tortiera unta ed infarinata del diam. di 26 cm. e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min. poi 15 min. a 180° e 15 min. a 200°.

PANNA MONTATA

Ingredienti: da 200 a 600 gr di panna fresca e ben fredda.
Preparazione: Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo ed inserire la panna: da 45 a 90 sec. vel. 2-3. Controllare la consistenza e, se necessario, aumentare il tempo di pochi secondi.

SALSA AL CAFFE'

Ingredienti: 50 gr di zucchero, 120 gr di acqua,½ bustina di vanillina,3 cucchiai di caffè solubile, 2 albumi montati a neve.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero ed acqua: 10 min. 100° vel. 1 senza misurino. Unire il caffè solubile: 10 sec. Vel. 6. e mettere a raffreddare in una ciotola. Nel boccale perfettamente pulito, montare a neve gli albumi. Al termine, con lame in movimento a vel. 3 aggiungere dal foro del coperchio la vanillina e lo sciroppo di caffè precedentemente preparato. Questa salsa è ottima per accompagnare la panna cotta o un gelato.

SALSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 150 gr di cioccolato fondente, 100 gr di latte, 20 gr di burro, 1 bustina di vanillina.
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato: 30 sec. vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti: 4 min. 50° vel. 3. E' ottima per accompagnare gelati, semifreddi e quant'altro si desidera.

SALSA AL LIMONE

Ingredienti: 200 gr di succo di limone, 200 gr di acqua 1 tuorlo, 20 gr di burro, 200 gr di zucchero,1 cucchiaino di fecola.

Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 80° vel. 3. E' ottima per accompagnare gelati, semifreddi e quant'altro si desidera.

SALSA AL PUNCH

Ingredienti: 100 gr di zucchero al velo, 1 bustina di vanillina, 200 gr di Rhum, 200 gr di acqua, 20 gr di fecola o maizena, scorza gialla di ½ limone trattato.
Preparazione: Inserire nel boccale acqua, zucchero, fecola e vanillina: 5 min. 80° vel. 3. Unire la scorza di limone lavata ed il Rhum: lasciare raffreddare, togliere la scorza di limone e conservare in frigorifero. E' ottima per personalizzare un gelato classico.
NOTE In frigorifero si conserva perfettamente per almeno tre giorni.

SALSA ALL'ANANAS

Ingredienti: 4 fette di ananas sciroppato 250 gr di zucchero 4 tuorli, 500 gr di acqua1 stecca di vaniglia.

Preparazione: Inserire nel boccale ananas, zucchero, acqua e stecca di vaniglia: 40 min. tempo. Varoma vel. 1 tenendo il misurino inclinato; mettere da parte e togliere la stecca di vaniglia. Inserire ora nel boccale i tuorli e versare a filo dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 2 lo sciroppo tenuto da parte dopo averlo filtrato: 20 min. 80° vel. 2. Far raffreddare la salsa e unire l' ananas a pezzetti, rimasto nel filtro.
I consigli di Tiziana P. : Questa salsa accompagna deliziosamente il gelato all'ananas, ma anche il gelato alla banana e può servire come copertura per un dolce all'ananas.

SALSA ALL'ARANCIA

Ingredienti: 400 gr di succo d'arancia, 50 gr di succo di limone, 1 tuorlo, 20 gr di burro, 200 gr di zucchero, 1 cucchiaino di fecola.
Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 80° vel. 3. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta budini ed altro a piacere.

SALSA ALLA MARMELLATA

Ingredienti: 400 gr di marmellata a piacere, 1 cucchiaio di liquore (Brandy o Rhum), 50 gr di acqua.

Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 3 min. 60° vel. 3. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta, budini e altro a piacere.

SALSA ALLO CHERRY

Ingredienti: 1 scatola di ciliegie visciola, 100 gr di zucchero, 200 gr di Cherry.
Preparazione: Inserire lo zucchero nel boccale: 20sec. vel. Turbo. Unire le ciliegie: 10 sec. vel. Turbo e cuocere: 8 min. 80° vel. 4. Aggiungere lo Cherry: 10 sec. vel. 2 e lasciare raffreddare. Questa salsa è ottima per arricchire panna cotta, dolci e gelati.

SALSA DI FRAGOLE

Ingredienti: 200 gr di fragole, 100 gr di zucchero, succo di 1/2 limone.
Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 4 min. 80° vel. 4. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta, budini e altro a piacere.

SCORZETTE DI ARANCIA CANDITE

Ingredienti: scorza di 1/2 kg. di arance non trattate, succo di 1/2 limone.

Preparazione: Tagliare a spicchi non troppo sottili le scorze delle arance e metterle a bagno in un recipiente per qualche ora, cambiando spesso l'acqua. Inserire nel boccale 1 litro di acqua : 10 min. 100° vel. 1 Aggiungere le scorze: 10 min. 100° vel. 1. Scolarle, tagliarle a striscette, pesarle e metterle da parte. Inserire nel boccale lo stesso peso di zucchero : 2 min. 90° vel. 1 senza misurino. Unire le scorzette: 10 min. 90° vel. 1 e 20 min. 100° vel. 1, sempre senza misurino. Quando manca 1/2 minuto al termine della cottura, aggiungere dal foro del coperchio il succo di limone. Versare subito il tutto su carta oleata o su un piano unto di olio e staccare le scorzette, con l'aiuto di due cucchiai. Farle raffreddare e conservarle in frigorifero.

ZUCCHERO A VELO

Ingredienti: Fino a 300 gr di zucchero semolato.

Preparazione: Inserire lo zucchero nel boccale: da 10 a 30 sec. vel Turbo a secondo della quantità.

ZUCCHERO CARAMELLATO

Ingredienti: 150 gr di zucchero, 1/2 mis. di acqua 1 cucchiaino di succo di limone.
Preparazione: In un casseruolino su fuoco moderato, fondere senza mescolare, lo zucchero con l'acqua finché avrà preso un colore mogano chiaro. Aggiungere il succo di limone ed usarlo immediatamente per rivestire stampi o per caramellare frutta fresca, secca, candita, marzapane ed altro ancora.

CREME E BUDINI :

BUDINO AL CIOCCOLATO (x 8)

Ingredienti: 1 l. di latte, 110 gr di farina, 150 gr di zucchero, 80 gr di burro, 80 gr di cacao amaro, 1 bustina di vanillina, liquore per lo stampo.
Preparazione: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 12 min. 80° vel. 3. Bagnare di liquore uno stampo grande da budino, rigirandolo bene da tutte le parti. Versare la crema ottenuta, lasciarla intiepidire e metterla in frigorifero per almeno 3 ore. E' molto gradevole accompagnato da panna montata.

BUDINO AL LIMONE (x 4)

Ingredienti: 2 limoni di media grandezza non trattati, 80 gr di zucchero, 6 uova, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, ½ mis. di gin, burro per lo stampo.
Preparazione: Cuocere i limoni in acqua per 1 ora. Pungerli con una forchetta per assicurarsi che siano ben ammollati e rinfrescarli in abbondante acqua fredda per eliminare l'amaro. Tagliarli a pezzi, togliere i semi e inserirli nel boccale con zucchero, 3 uova intere, 3 tuorli, zucchero vanigliato e liquore: 1 min. vel. Turbo. Versare in uno stampo da budino imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 30 min. ca. Far intiepidire e tenere in frigorifero per almeno 2 ore prima di sformarlo in un piatto da portata e servirlo ben freddo, guarnito a piacere.

BUDINO ALL'ALBICOCCA (x 4)

Ingredienti: 60 gr di zucchero, scorza di 1 limone non trattato, 70 gr di burro, 80 gr di marmellata di albicocche o altra frutta, 5 uova, 1 punta di cannella in polvere, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di Brandy.
Preparazione: Inserire nel boccale ben asciutto zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. Turbo. Unire burro e marmellata : 30 sec. lentamente da vel. 1 a vel. 4. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 7. Inserire nel boccale ½ l. d'acqua : 6 min. 100° vel. 1. Versare la crema ottenuta in uno stampo imburrato, coprirlo con la stagnola e metterlo nel varoma . Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul coperchio : 30 min. temp. varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo, fare intiepidire poi mettere in frigorifero per almeno 2 ore a rassodare. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fettine di albicocche fresche o sciroppate e servire.

BUDINO ALL'UVETTA (x 6)

Ingredienti: 50 gr di uvetta, rhum quanto basta, 4 uova, 70 gr di zucchero, ½ l. di latte 150 gr di biscotti frollini.
Preparazione: Lasciare ad ammollare l'uvetta nel rhum per almeno ½ ora. Inserire nel boccale uova e zucchero: 30 sec. vel. 7. Unire latte e biscotti: 10 sec. vel. 7. Aggiungere l'uvetta ben strizzata: 10 sec. vel. 2. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 150° per 45min. ca. Lasciare intiepidire

il budino e tenerlo in frigorifero per almeno 2 ore prima di sformarlo in un piatto da portata e servirlo ben freddo

BUDINO BONET (x 8)

Ingredienti: 75 gr di amaretti, 240 gr di zucchero, scorza di ½ limone, 6 uova, 6 tuorli montati a neve, 750 gr di latte, 30 gr di rhum, 1 cucchiaio colmo di cacao amaro o 90 gr di cioccolato fondente tritato, 1 bustina di vanillina, 2 cucchiai d'acqua.
Preparazione: Inserire nel boccale ben asciutto gli amaretti: 10 sec. vel. 8 e metterli da parte. Introdurre nel boccale 200 gr di zucchero e la scorza di limone: 20 sec. vel. 6. Raccogliere il composto con la spatola: 20 lentamente da 0 a turbo. Posizionare la farfalla e introdurre i tuorli : 5 min. vel. 2. Nel frattempo far caramellare 40 gr di zucchero con 2 cucchiai d' acqua in uno stampo da budino, inclinandolo velocemente in tutti i sensi per distribuire il caramello sulle pareti, immergerlo un attimo in acqua fredda e metterlo da parte. Aggiungere al composto nel boccale latte, rhum, amaretti , cacao e vanillina: 30 sec. vel. 3 e travasare il tutto in una terrina molto capace. Montare gli albumi a neve. Amalgamare delicatamente gli albumi al composto e versare il tutto nello stampo precedentemente preparato. Inserire nel boccale ½ l. d'acqua: 6 min. 100° vel. 1. Versare la crema ottenuta in uno stampo imburrato, coprirlo con la stagnola e metterlo nel varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il varoma sul coperchio: 60 min. temp. varoma. Al termine, togliere lo stampo, fare intiepidire e poi mettere in frigorifero almeno 3 ore. Sformare sul piatto da portata e guarnire, a piacere, con piccoli amaretti e ciuffetti di panna montata. Si può ottenere un budino di colore più scuro, usando, al posto del cacao, il cioccolato fondente grattugiato.

BUDINO DI CAROTE (x 4)

Ingredienti: 600 gr. di carote di media misura, 1 arancia, 150 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di zucchero vanigliato, 1/2 mis. di Grand Marnier, 40 gr. di burro morbido, 50 gr. di amaretti, 50 gr. di mandorle pelate e tostate, scagliette di cioccolato.
Preparazione: Inserire nel boccale 500 gr. di acqua leggermente salata: 6 min. 100°C veL 1. Nel frattempo pulire le carote, tagliarle per il lungo a bastoncino anche irregolari e disporli nel aroma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul coperchio: 20 min. temp. Varoma vel. I. Versare le carote cotte nel boccale asciutto, unire zucchero, zucchero vanigliato e scorza sottile d'arancia: 20 sec. vel 7. Raccogliere il composto con una spatola e cuocere: 20 min. 100°C vel.2, tenendo il misurino inclinato. Versare il liquore in 4 coppette di cristallo, bagnare bene le pareti e versarlo nel boccale, al termine della cottura, con il burro e gli amaretti sbriciolati grossolanamente. 30 sec. vel. Turbo. Versare il composto nelle coppette, lasciarle raffreddare e poi rimetterle in Frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, decorare ogni coppetta con scagliette di cioccolato e mandorle. E' eccezionale. I consigli di Renata R.: Si può variare il sapore del budino mettendo un diverso liquore: Grappa, Kirsch, Whisky, ecc.

BUDINO DI CILIEGIE (x 6)

Ingredienti: 600 gr. di ciliegie snocciolate, 80 gr. di mollica di pane, 70 gr. di burro morbido, 100 gr. di zucchero, 3 albumi montati a neve, 3 tuorli, 100 gr. di latte, 200 gr. di vino rosso, 50 gr. di Kirsch.
Preparazione: In una ciotola mettere a macerare la mollica di pane nel latte. Montare a neve gli albumi e metterli da parte in frigorifero. Mettere nel boccale ciliegie, vino e 30 gr. di zucchero: 5 min. 80° vel. 1. Scolare il vino e tenerlo da parte cosi come le ciliegie. Inserire ora nel boccale, ben raffreddato, la mollica di pane ben strizzata, e il burro: 20 sec. veL4. Unire tuorli e lo zucchero rimasto: 1 min. vel. 4. Aggiungere le ciliegie, tenendone da parte 100 gr. per la salsina: 20 sec. vel. 4. Aggiungere delicatamente gli albumi. 30 sec. vel. I. Versare il composto

ottenuto in uno stampo rettangolare, precedentemente imburrato, e disporlo nel Varoma. Inserire ora 1 It. di acqua nel boccale e portarla ad ebollizione: 8 min. 1OO°C vel 1. Quando l'acqua, bolle posizionare il Varoma e cuocere: 60 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo e lasciarlo in frigorifero a raffreddare per almeno 3 ore. Nel frattempo preparare la salsina di ciliegie: inserire nel boccale le ciliegie tenute da parte e il Kirsch: 4 min. 8°° vel. 4. Quando il budino sarà ben freddo, sformarlo in un piatto rettangolare cospargerlo con la salsina e servirlo guarnito con rametti di ciliegie.

BUDINO DI MANDORLE

Ingredienti: 250 g. di mollica di pane, 150 gr. di zucchero, 150 gr. di mandorle spellate, 100 gr. di burro morbido, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 800 gr. di latte pangrattato e sale q. b.
Preparazione: Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, e metterli da parte. Inserire nel boccale le mandorle: 20 sec. veL loro e metterle da parte. Inserire ora tuorli e zucchero: 10 sec. veL 6. Aggiungere la mollica di pane e il latte: 10 sec. veL 6. Unire le mandorle tritate: 10 sec. veL6 e infine il burro: 30 sec. veL4. Incorporare delicatamente gli albumi a neve, aiutandosi con la spatola. Versare il composto in uno stampo precedentemente imburrato e cosparso di pangrattato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 1 ora e più. Terminata la cottura, sformare il budino dopo qualche minuto, oppure, se è stata usata una pirofila, si può servirlo nella stessa, sia tiepido che freddo.

BUDINO DI MIRTILLI

Ingredienti: 500 gr. di mirtilli, 170 gr. di zucchero, 1/2 mis. di fecola, 250 gr. di panna montata, 1 cucchiaio di Whisky, 1 mis. di acqua, 1 pizzico di cannella.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale mirtilli e cannella: 10 sec. vel. 4. Aggiungere lo zucchero: 30 sec. vel. 6. Unire 1 mis. di acqua, la fecola e cuocere: 5 min. 8°° vel.4; il composto deve risultare liscio e omogeneo. Lasciare raffreddare, quindi incorporare delicatamente la panna montata e il whisky. Versare in uno stampo leggermente unto e metterlo in frigorifero servendolo dopo un'oretta, sformato su un piatto da portata guarnito con ciuffetti di panna e qualche mirtillo, a piacere.

BUDINO DI RICOTTA

Ingredienti: 450 gr. di ricotta, 100 gr. di zucchero, 40 gr. di uvetta, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, scorza gialla di un piccolo limone grattugiato, 1/2 mis. di Rhum.
Preparazione: Mettere a bagno l'uvetta in una parte del Rhum. Montare gli albumi a neve e metterli da parte. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 1 min. vel. 8. Unire la ricotta: 40 sec. veL 6. Aggiungere l'uvetta ben strizzata e amalgamare bene. 50 sec. veL I. Unire delicatamente il Rhum rimasto, gli albumi montati a neve e la scorza grattugiata del limone: 20 sec. veL 1aiutandosi .con la spatola. Versare d composto in uno stampo per budino, ben imburrato e infarinato e cuocerlo in forno preriscaldato a 160° per 40 min. circa. A cottura ultimata sformare il budino ancora caldo, spolverizzarlo con zucchero a velo mischiato a un poco di cannella e servirlo sia caldo che freddo, a piacere.

BUDINO DI RICOTTA E CIOCCOLATO (x 6)

Ingredienti: 150 gr. di ricotta, 500 gr. di latte, 150 gr. di zucchero a velo , 2 uova, 3 fogli di colla di pesce (15 gr), 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di Rhum, 100 gr. di cioccolato fondente a scaglie.
Preparazione: Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire la ricotta, 25 gr. di zucchero e il Rhum: 30 sec. vel. 3 e

mettere da parte. Senza lavare d boccale inserire ora latte, vanillina, lo zucchero rimasto e le uova. 7 min. 80° vel. 3. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata la spuma di ricotta messa da parte e amalgamare bene. 15 sec. veL4. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto e mettere in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare il budino su un piatto da portata e servirlo completamente ricoperto dalle scaglie di cioccolato.

BUDINO DI RISO (x 8)

Ingredienti: 250 gr di riso, 75 gr di mandorle spellate e tostate, 100 gr di zucchero, 50 gr di burro morbido, 4 tuorli, 4 albumi montati a neve, 1 lt. di latte, 1 stecca di vaniglia, 2 cucchiai di Brandy, 50 gr di cedro candito, 50 gr di ciliegine candite, 50 gr di arance candite, scorza gialla di ½ limone. Per la salsa : 150 gr di zucchero, 400 gr di fragole, 1 cucchiaio di vino Malaga, ½ mis. di Kirsch.
Preparazione: Inserire nel boccale le mandorle : 30 sec. vel. Turbo e metterle da parte. Inserire ora nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel turbo. Unire il latte e la vaniglia : 3 min. 100° vel. 1.Aggiungere il riso : 20 min. 100° vel. 1 Terminata la cottura, aggiungere dal foro del coperchio, sempre a vel. 1, il burro, i tuorli, uno alla volta, le mandorle tritate, il cedro tagliato a pezzetti, ed il Brandy : 50 sec. vel. 1. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare completamente. Montare gli albumi a neve, quando il budino sarà freddo, incorporarli delicatamente. Ricoprire il fondo di uno stampo ovale e leggermente unto con le arance e le ciliegine candite tagliate in piccoli pezzi. Riempirlo con il composto premendo bene per farlo aderire completamente alle pareti, coprirlo con la carta stagnola e metterlo nel varoma . Inserire nel boccale 1 lt. d' acqua: 7 min. 100° vel. 1. Quando l' acqua bolle, posizionare il varoma e cuocere : 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo e quando sarà ben freddo, sformare il dolce in un piatto da portata. Preparare la salsa: Inserire nel boccale 50 gr di zucchero e ½ mis. di acqua: 4 min. 100° vel. 1. Unire il rimanente zucchero, le fragole e il vino malaga: 25 min. 100° vel. 3. fino a quando tenderà ad addensare. Profumare la salsa con il Kirsch, metterla in una salsiera e servire il budino con la salsa a parte. I consigli di Germana : A piacere si può sostituire la cottura a varoma con la cottura in forno a bagnomaria per 30/40 min. a 180°.

BUDINO DI SEMOLINO IN SALSA (x 8)

Ingredienti: 600 gr di latte, 100 gr di semolino, 100 gr di zucchero, 1 uovo, 100 gr di uvetta. Per servire salsa di fragole.
Preparazione: Inserire nel boccale latte e zucchero: 6 min. 100° vel. 1. Con le lame in movimento vel. 4, unire dal foro del coperchio l' uovo, e il semolino: 4 min. 100° vel. 4. Lasciare riposare ad apparecchio spento per 5 min. Aggiungere l' uvetta, precedentemente ammollata e asciugata, ed incorporarla bene: 10 sec. vel. 2. Versare il composto ottenuto in uno stampo leggermente unto, lasciarlo intiepidire e poi metterlo in frigorifero a raffreddare completamente. Preparare la salsa alle fragole, seguendo la ricetta. Prima di portarlo in tavola, sformare il budino in un piatto, irrorato con la salsa e servire. Note : E' ottimo anche con lo zucchero caramellato in sostituzione della salsa.

BUDINO FREDDO ALLA DIPLOMATICA (x 6)

Ingredienti: 6 tuorli, 350 gr. di latte, 4 fogli di colla di pesce (15 gr.), 150 gr. di zucchero, 350 gr. di panna montata (ricetta pag. 6), 1 stecca di vaniglia, 200 gr. di savoiardi, 1 bicchiere di Kirsch, 100 gr. di frutta candita mista tagliata a piccoli pezzi.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Lasciare i canditi a bagno nel Kirsch per 5 mia. e i fogli di colla di pesce in acqua fredda per almeno 15 minuti. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 8 min. vel.4. Unire latte e stecca di vaniglia: 6 min. 40° veL4. Aggiungere, a metà cottura, í fogli di colla di pesce ben

strizzati. Ultimare la cottura e lasciare raffreddare. Unire, delicatamente, la panna: 30 sec. vel. 1-2. Togliere i canditi dal Kirsch, allungare quest'ultimo con un po' di acqua e inzuppare leggermente i savoiardi. Deporre in uno stampo leggermente inumidito uno strato della crema preparata, adagiare sopra i savoiardi ed un po' di canditi ripetere l'operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti completando con la crema. Conservare lo stampo ben coperto in frigorifero per qualche ora. Al momento di servire, immergere lo stampo ben coperto in acqua calda e sformare poi su un piatto da portata. Guarnire la superficie a piacere con biscottini grossolanamente sminuzzati o frutti di bosco.
I consigli di Teresa V. : Questo budino si presenta molto bene anche preparato a strati in coppe di cristallo. Al posto del Kirsch si può usare qualsiasi altro liquore dolce o acqua zuccherata se ci sono bambini e al posto dei canditi, scagliette di cioccolato fondente con le quali si potrà anche guarnire la superficie del budino dopo che è stato sformato.

COPPETTE DI MASCARPONE (x 6)

Ingredienti: 250 gr di mascarpone, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 100 gr di zucchero, 50 gr di cioccolato fondente, 1/2 misurino di Brandy, 200 gr di savoiardi, 1 mis. e 1/2 di caffè forte, 1 mis. di latte.

Preparazione: Montare gli albumi a neve e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale il cioccolato:15 sec. vel. 8 e metterlo da parte. Senza lavare il boccale, inserire tuorli e zucchero: 2 min. vel. 9. Aggiungere il mascarpone: 30 sec. vel. 2. Unire il brandy, gli albumi montati a neve ed amalgamare bene: 30 sec. vel. 2. In una fondina mettere il caffè, allungarlo con il latte, bagnarvi velocemente i savoiardi e sistemarli in parti uguali sul fondo di 6 coppette. Versare sopra i biscotti la crema al mascarpone, dividendo anche questa in parti uguali. Spolverizzare la superficie con il cioccolato tritato tenuto da parte e riporre le coppette in frigorifero per almeno 3 ore prima di servirle.

CORONA DI RISO ALLE FRAGOLE (x 8)

Ingredienti: 750 gr di latte, 200 gr riso per risotti, 150 gr di zucchero. Per la composta di frutta : 200 gr di albicocche o altra frutta sciroppata, 50 gr di zucchero, 100 gr di rhum. Per guarnire 300 gr di fragoloni.
Preparazione: Mettere a macerare le albicocche con lo zucchero ed il rhum. Inserire nel boccale il latte : 4 min. 100° vel. 1. Unire il riso ben lavato e scolato: 20 min. 80° vel. 1. Quando il riso ha assorbito tutto il latte, togliere la temperatura e aggiungere lo zucchero: 30 sec. vel. 2. Lasciare riposare il tutto per 5 min. poi versare in uno stampo ad anello (diam. 24 cm.), leggermente imburrato. Riporre in frigorifero per almeno 3 ore. Preparare la composta di frutta: inserire nel boccale pulito la frutta messa a macerare e il suo sughetto: 10 min. 70° vel. 1. Sformare il riso in un piatto da portata leggermente fondo. Mettere nel foro centrale le fragole e versare sopra le fragole e sulla corona di riso la composta di frutta. Servire ben fredda

CREMA AGLI AMARETTI (x 6)

Ingredienti: 200 gr. di amaretti, 500 gr. di latte, 40 gr di maizena, 4 tuorli, 150 gr. di zucchero, 2 cucchiai di liquore all'amaretto.

Preparazione: Inserire nel boccale gli amaretti lasciandone da parte 6:10 sec. vel. turbo. Aggiungere tutti gli ingredienti tranne il liquore:9 min. 80°C vel.3. Quando manca 1 min. al termine della cottura aggiungere il liquore. Versare la crema ottenuta in 6 coppette e farla raffreddare in frigo. Servire mettendo al centro di ogni coppa un amaretto intero o sbriciolato. Questa crema è indicata anche per farcire una crostata.

CREMA AL FORMAGGIO (x 6)

Ingredienti: 200gr. di formaggi caprini freschi, 200 gr. di panna montata, 80 gr. di cioccolato fondente, 70 gr. di zucchero a velo, 20 gr. di maraschino e per guarnire lingue di gatto.
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato: 3 sec. vel. turbo e metterlo da parte, conservando 3 cucchiai per decorare. Montare la panna e mettere da parte. Inserire nel boccale i caprini: 40sec. Vel.2. Aggiungere zucchero, maraschino e cioccolato: 1 min.vel.2-3. Versare il composto ottenuto nella ciotola della panna e incorporarlo delicatamente. Lasciare riposare la crema ottenuta in frigo per almeno 2 ore. Servirla con lingue di gatto e guarnita con il cioccolato tritato.

CREMA AL LIMONE (x 6)

Ingredienti: 450 gr di latte, 100 gr di zucchero, 50 gr di succo di limone, scorza gialla di un limone, 60 gr di farina 2 uova, 1 pizzico di sale.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. 9. Unire latte, farina, uova, succo di limone e sale 6 min. 80° vel. 4. Versare il composto ottenuto in coppette e lasciate raffreddare. Servire con biscottini. Se volete potete sostituire il succo e la scorza del limone con succo e scorza di arancia.

CREMA AL MASCARPONE DI BOSCO (x 6)

Ingredienti: 1 dose crema al mascarpone, 250 gr di panna montata, 50 gr lamponi freschi, 50 gr di ribes di bosco, 100 gr di fragoline di bosco fresche, 50 gr di mirtilli freschi, 50 gr di zucchero vanigliato, succo di 1/2 limone, 1/2 mis. di Maraschino.

Preparazione: Mettere la frutta lavata e asciugata in una ciotola a macerare con il liquore, il succo di limone e lo zucchero vanigliato per un paio di ore. Montare la panna e mettere da parte. Preparare la crema al mascarpone e quando sarà pronta aggiungere la frutta macerata lasciando da parte qualche frutto per guarnire: 30 sec. vel. 3, aiutandosi con la spatola. Aggiungere la panna montata: 20 sec. vel. 3 fino a quando il composto sarà perfettamente amalgamato. Distribuirlo nelle coppette, guarnirle con qualche frutto e conservarle in frigorifero fino al momento di servire.

CREMA ALL'ARANCIA (x 8)

Ingredienti: 500 gr. di latte, 3 uova, 120 gr. di zucchero, 3 arance, 3 cucchiai di GRAND MARNIER, 30 gr di farina, 300 gr di panna montata, 1 bustina di vanillina, 1 foglio colla di pesce (40gr).

Preparazione: Nel boccale ben freddo montare la panna e metterla da parte nel frigo. Ammollare la colla ci pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale pulito e ben asciutto scorza d'arancia e zucchero:30sec.vel.turbo.Aggiungere latte, uova, farina e vanillina:10 min. 80°C vel.3. Al termine unire la colla di pesce ben strizzata, il liquore e fare raffreddare bene. Incorporare la crema alla panna mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Versare la crema in 8 coppe e porle in frigo a raffreddare per almeno 2 ore. Al momento di servire guarnire con scorzette d'arancia leggermente caramellate o candite.
I consigli di Sabrina. Volete servire questa crema in coppette di cioccolato? Fate così: tagliate a pezzi 300 gr di cioccolato fondente ed inseritelo nel boccale : 30 sec. Vel. Turbo e 5 min. 50° vel. 4. Ungete con olio le coppette, foderatele con pellicola da cucina e spennellate con il cioccolato fuso fino a raggiungere uno spessore di 3 millimetri. Quando il cioccolato sarà indurito, rovesciate le coppette, togliete la pellicola e…. voilà!!

CREMA ALLE PRUGNE (x 6)

Ingredienti: 500 gr di yogurt, 200 gr di prugne secche snocciolate, alcune mandorle spellate e tritate, 2 cucchiai di miele, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, qualche pinolo.

Preparazione: Lasciare in ammollo le prugne per qualche ora (il tempo di ammollo dipende dalla qualità delle prugne). Posizionare la farfalla nel boccale ed inserire prugne e sale: 10 min. 80° vel. 2. Se occorre, aggiungere durante la cottura 1/2 mis. di acqua tiepida. Togliere dal boccale, scolarle e lasciarle raffreddare. Inserire le prugne nel boccale: 15 sec. vel. 6. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, yogurt e miele: 20 sec. vel. 4. Versare il composto ottenuto in coppette e guarnirle con le mandorle tritate grossolanamente, qualche pinolo intero ed un pizzico di cannella. Lasciarle in frigorifero per qualche ora, prima di servire.

CREMA BRASILERA (x 6)

Ingredienti: 400 gr di mascarpone, 150 gr di zucchero, 3 tuorli, 2 mis di caffè freddo ristretto, 1 cucchiaino di rhum, 12 amaretti.
Preparazione: Inserire nel boccale gli amaretti:3 sec vel. turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla e inserire tuorli e zucchero:6 min. vel. ,aggiungere il mascarpone:2 min.vel.2.Unire,dal foro del coperchio con il misurino inserito e lame in movimento vel.2, caffè e rhum: 30 sec.vel.2. Unire gli amaretti sbriciolati: 10 sec.vel.2.riporre la crema in una ciotola o in coppette individuali e farla raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Al momento di servire, guarnirla con amaretti interi, chicchi di caffè, o meglio ancora chicchi di caffè ricoperti di cioccolato

CREMA CAPRICCIOSA

Ingredienti: 500 gr di panna montata, 300 gr di lamponi freschi o congelati, 100 gr di zucchero al velo, 100 gr di meringa. Per guarnire : lamponi e panna montata.

Preparazione: Lasciare macerare i lamponi con lo zucchero per 1/2 ora ca. Montare la panna. Aggiungere i lamponi con il loro sughetto e la meringa sbriciolata. Servirla ben fredda in coppette individuali, guarnire con i lamponi tenuti da parte e ciuffetti di panna. I consigli di Paola P.: Se volete fare le meringhe, ecco vi la ricetta : Inserire nel boccale 100 gr di albumi e 30 gr di zucchero: 1 min. e 30 sec. 40° vel. 1. Posizionare la farfalla nel boccale : 15-18 min. vel. 2 fino a far risultare il composto ben sodo. In una placca da forno ricoperta di cartaforno, con il cucchiaino o una siringa, fare dei piccoli mucchietti distanziati fra loro. Cuocere in forno preriscaldato a 100° per ca. 35/40 minuti.

CREMA DI BANANE (x 4)

Ingredienti: 300 gr di banane sbucciate, 200 gr di latte, 100 gr di panna, 60 gr di savoiardi, 1 cucchiaio di Rhum, 80 gr di zucchero, 1 pizzico di vanillina, scorzetta di arancia.

Preparazione: Inserire nel boccale i savoiardi: 20 sec. vel. 8. Unire le banane a pezzi: 15 sec. vel. 5. Aggiungere panna, latte, vanillina, Rhum e zucchero: 2 min. vel. 5. Dividere la crema ottenuta in 4 coppette e guarnire con la scorza di arancia finemente grattugiata. E' ottima servita così ma anche ghiacciata.

CREMA DI CAFFE’ (x 4)

Ingredienti: 500 gr di mascarpone, 5 cucchiaini di caffè solubile, 1 cucchiaino di Rhum, 80 gr di zucchero, 1/2 bustina di vanillina, 4o5 lingue di gatto, chicchi di caffè per decorare.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e caffè solubile: 10sec. vel. turbo. Posizionare la farfalla, aggiungere il mascarpone e mantecare: 2 min. vel. 3. Unire, dal foro del coperchio 15 sec. prima del termine, il Rhum e la vanillina. Dividere il composto in 4 coppette con lo stelo alto e tenute a raffreddare in frigorifero per qualche minuto. Servire decorate con chicchi di caffè ed accompagnate da lingue di gatto.

CREMA DI FRAGOLE (x 6)

Ingredienti: 500gr. di fragole, 4 fogli di colla di pesce (12gr.), 1 limone, 250 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di cannella, 2 mis. di vino rosso. Per guarnire: panna montata.

Preparazione: Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale zucchero, succo di limone e cannella:4 min.40°C vel.1 e mettere da parte in una ciotola a raffreddare. Pulire le fragole, lasciandone da parte 6 e inserirle nel boccale:30sec.da vel.8 a vel. turbo. Unire il vino freddo:15 sec.vel.2.Versare la crema in 6 coppette e fare rassodare in frigo per almeno 4 ore. Servire decorando ogni coppa con un ciuffo di panna e una fragola tagliata a ventaglio.

CREMA DI MANDORLE AL PORTO (x 6)

Ingredienti: 500gr.di ricotta, 150 gr. di mandorle tritate, 100 gr. di panna fresca, 100 gr di zucchero, 1 pizzico di vanillina, scorza gialla di 1/2 limone, 1 misurino e 1/2 di PORTO. Per guarnire mandorle intere.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone:15 sec. vel. turbo. Aggiungere ricotta, panna e vanillina:15 sec.vel.2.Unire il porto:10 sec.vel.6.e infine aggiungere le mandorle tritate:15 sec.vel.6.Disporre la crema ottenuta in 6 coppette, guarnirle con mandorle e tenerle in frigo fino al momento di servire.

CREMA DI MASCARPONE (x 6)

Ingredienti: 250 gr di mascarpone, 3 uova, 50 gr di zucchero, 1 mis. di liquore dolce.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e uova: 5 min. vel. 4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 il mascarpone: 30 sec. vel. 4, fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere il liquore: 10 sec. vel. 3. Versare la crema ottenuta in coppette e porle in frigorifero per qualche ora. Servire la crema spolverizzata con cacao amaro. Volendo si può aggiungere della panna montata.

CREMA DI PESCHE ED AMARETTI (x 4)

Ingredienti: 250 gr di latte, 1 uovo, 50 gr di zucchero, scorza gialla di 1/2 limone 30 gr di farina, 25 gr di burro, 3 pesche mature, 50 gr di amaretti, 4 cucchiai di maraschino.

Preparazione: Inserire nel boccale gli amaretti. 10 sec. vel. 6 e metterli da parte. Sbucciare e privare del nocciolo le pesche. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti, tranne gli amaretti ed il liquore: 8 min. 90° vel. 3. Versare la crema ottenuta in coppette e porle in frigorifero a raffreddare. Servirle cosparse di amaretti tritati e liquore a piacere.

CREMA DI RICOTTA (x 4)

Ingredienti: 250 gr di ricotta romana, 2 cucchiai di Rhum, 3 albumi montati a neve, 3 tuorli, 100 gr di zucchero a velo, 8 ciliegine candite, 1 pizzico di sale.

Preparazione: Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e metterli da parte in frigorifero. Posizionare nuovamente la farfalla ed inserire nel boccale tuorli e zucchero: 2 min. vel. 2-3. Unire la ricotta ed il Rhum: 1 min. vel. 3. Incorporare

delicatamente gli albumi 1 min. vel. 1 aiutandosi con la spatola. Dividere la crema ottenuta in 4 coppette, guarnirle con le ciliegine candite e porre in frigorifero per 30 min. ca. prima di servire.

CREMA DI RICOTTA AL CIOCCOLATO (x 6)

Ingredienti: 500 gr. di ricotta romana fresca, 150 gr. di zucchero, 100 gr di cioccolato fondente,1 tuorlo,2 albumi montati a neve,50gr di scorza di arancia candita a dadini o macedonia di canditi,60gr.di nocciole,1 cucchiaino di cannella in polvere,1 bustina di vanillina, sale q.b.

Preparazione: Inserire nel boccale le nocciole:5 sec.vel.6 e mettere da parte. Inserire ora nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6.il cioccolato a pezzi 6 sec.vel.6 e mettere da parte. Nel boccale pulito montare a neve gli albumi e metterli in frigorifero. Senza lavare il boccale inserire ricotta, zucchero . sale, vanillina e tuorlo:30sec.vel.5.Aggiungere cioccolato, canditi e cannella:10 sec.vel2.Incorporare delicatamente gli albumi: 20 sec. vel.2 spatolando. Versare la crema in 6 coppette e fare raffreddare bene. Servirla cosparsa di nocciole. E' una crema molto sostanziosa, indicata più per una merenda che per un dessert.

CREMA DI ZABAIONE (x 4)

Ingredienti: 1 dose di zabaione, 300 gr di panna montata 4 violette candite.

Preparazione: Preparare lo zabaione come indicato nella precedente ricetta e metterlo da parte a raffreddare. Montare la panna. Quando lo zabaione si sarà ben raffreddato, unire delicatamente la panna montata mescolando dall'alto verso il basso. Versare la crema ottenuta in coppette singole e decorarle con un ciuffo di panna al centro e con una violetta candita. Lasciare in frigorifero una decina di minuti e servire con biscottini di pasticceria fine.

CREMA FRANGIPANE (x 4)

Ingredienti: 500 gr di latte, 30 gr di farina, 100 gr di zucchero, 2 tuorli, 2 pezzetti di scorza di limone, 150 gr di mandorle spellate e tostate.

Preparazione: Inserire nel boccale le mandorle: 5 sec. vel. 6 e metterle in una ciotola. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 10 sec. vel turbo. Unire farina e uova: 8 min. 80° vel. 3. Terminata la cottura unire le mandorle precedentemente tritate: 30 sec. vel. 2. Versare la crema in 6 coppette, lasciarla raffreddare e servirla accompagnata da frutta di stagione o da una bella macedonia.

CREMA GIANDUIA (dose per 400 gr.)

Ingredienti: 60 gr di nocciole, 100 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di burro morbido, 100 gr di latte.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e nocciole: 10 sec. vel. 9. Unire il cioccolato: 10 sec. vel. 6. Aggiungere latte e burro : 2 min. 50° vel. 3. E' ottima da spalmare su fette di pane o biscotti e come farcia per torte e bignè. Si può conservare in frigorifero in un vasetto a chiusura ermetica.

CREMA GIANDUIA ALLE PESCHE ED AMARETTI dose per gr. 500

Ingredienti: 150 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di amaretti, 60 gr di nocciole, 100 gr di latte, 50 gr di burro morbido, 1 pesca sbucciata e snocciolata o sciroppata.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero, nocciole e amaretti: 20 sec. vel. 9. Aggiungere il cioccolato: 20 sec. vel. 7. Unire latte, burro e pesca: 5 min. 50° vel. 4.

Versare il composto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e conservare in frigorifero. E' ottima sul pane o per farcire crepes.

CREMA GOLOSA (x 8)

Ingredienti: 150 gr di cioccolato fondente, 150 gr di burro, 150 gr di zucchero, 100 gr di mandorle tostate, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve. Per guarnire biscottini leggeri.

Preparazione: Montare gli albumi e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale le mandorle: 4 o 5 sec. vel. 6 e mettere da parte. Inserire il cioccolato 2 o 3 sec. vel. turbo e mettere da parte. Inserire ora burro e zucchero: 2 min. vel. 3 e aggiungere i tuorli uno alla volta dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3: 30 sec. vel. 8 fino a che saranno ben amalgamati al composto. Aggiungere le mandorle ed il cioccolato : 30 sec. vel. 1 Unire al composto ottenuto gli albumi, mescolando delicatamente. Servire la crema ben fredda in coppette individuali guarnite con biscottini. I consigli di Paola : Questa crema si può utilizzare per fare un semifreddo, mettendola in uno stampo rettangolare rivestito di pavesini imbevuti nel caffè. Deve restare in frigorifero per un'intera giornata: in questo modo si potrà tagliare a fette.

CREMA MOKA (x 4)

Ingredienti: 500 gr di latte, 2 uova, 40 gr di farina, 150 gr di zucchero, 1/2 misurino di caffè solubile, 30 gr di cioccolato fondente, 1 bustina di vanillina. Per guarnire : panna montata o amaretti.

Preparazione: Inserire nel boccale latte, uova, farina e zucchero : 7 min. 80° vel 3. Terminata la cottura con lame in movimento a vel 3 aggiungere caffè, vanillina e cioccolato : 15 sec. vel. 3 Versare in una ciotola, lasciare raffreddare, guarnire con panna montata o amaretti sbriciolati e servire.

CREMA YOGURT ESOTICA (x 8)

Ingredienti: 1 dose di crema pasticcera, 250 gr di yogurt bianco intero compatto, 1 mango o 1 banana, 2 kiwi, 2 fette di ananas, 1 cucchiaio di Cherry.
Per guarnire : fettine di frutta, foglioline di menta.

Preparazione: Preparare la crema pasticcera e farla raffreddare. Tagliare la frutta a piccoli dadi e irrorarla con lo Cherry . Quando la crema sarà fredda unire lo yogurt : 10 sec. vel. 2 e la frutta: 20 sec. vel. 3. Mettere il composto in coppette, farle raffreddare in frigorifero per 2 ore ca. Decorare con fettine di frutta e foglioline di menta.

CREME CARAMEL

Ingredienti: 250 gr. di latte intero, 1 uovo intero, 2 tuorli, 120 gr. di zucchero, un pizzico di vaniglia (facoltativo), 1/2 dose di zucchero caramellato.
Preparazione: Preparare il caramello e distribuirlo bene sul fondo e sulle pareti di 4 stampini per crème caramel Inserire nel boccale lo zucchero rimasto e tutti gli altri ingredienti. 2 sec. veL 8 e 60 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt. d’acqua : 6 min. IOO° ,vel. I. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine, lasciare intiepidire e mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio di ore Sformarli e servirli in piattini individuali.

CREMONE BIMBY (x 8)

Ingredienti: 1 lt. latte, 200 gr di zucchero, 4 uova, 90 gr di farina, 2 bustine di vanillina o scorza di 1/2 limone, 2 cucchiai colmi di cacao amaro.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 20 sec. vel Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti(meno il cacao) : 12 min. 80° vel. 3. Versare metà della crema in una ciotola, mantenendola inclinata. Aggiungere il cacao alla crema rimasta nel boccale: 20 sec. vel. 4 e versarla nella ciotola accanto alla crema gialla. Lasciare intiepidire e servire.

PANNA COTTA (x 6)

Ingredienti: 500 gr di panna fresca, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (12 gr.) 1 mis di Brandy facoltativo.
Per guarnire : zucchero caramellato o salsa di fragole.

Preparazione: Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire tutti gli altri ingredienti, tranne il liquore : 5 min. 80° vel. 3. Unire la gelatina strizzata ed il liquore: 10 sec. vel.4. Versare il composto ottenuto in uno stampo unto e porlo a rassodare in frigorifero (almeno 10 ore). Sformare e servire con un velo di zucchero caramellato e con la salsa alla fragola. Capovolgete su un piatto e decorate con frutti di bosco così preparati: Fate caramellare 2 cucchiai di zucchero con poco limone, tuffateci i frutti di bosco e cuocete 3 minuti a seconda della consistenza.

PANNA COTTA AL CAFFE' (x 6)

Ingredienti: 500 gr di panna, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di colla di pesce (12 gr), 1 mis. scarso di caffè solubile. Per guarnire : salsa al caffè e chicchi di caffè.
Preparazione: Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il caffè solubile: 5 min. 80° vel. 3. Unire il caffè e la gelatina ben strizzata : 10 sec. vel. 4. Versare il contenuto in uno stampo leggermente unto e porlo in frigorifero a rassodare. Sformare, servire con un velo di salsa al caffè e guarnire con chicchi di caffè.

PANNA COTTA ALL'UVA (x 6)

Ingredienti: 500 gr di panna, 100 gr di zucchero, 12 gr. di gelatina in fogli, 500 gr di uva bianca. **Per decorare**: chicchi d'uva bianca e nera e piccole foglie di vite.
Preparazione: Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Lavare i chicchi d'uva e inserirli nel boccale : 5 sec. vel. 5. Filtrare il composto ottenuto utilizzando il cestello appoggiato sopra una larga caraffa e rimestando con la spatola, finché il succo sarà completamente filtrato. Inserire nel boccale panna e zucchero : 5 min. 80° vel. 3, unite il succo d'uva e gelatina ben strizzata :10 sec. vel. 4. Versare metà del composto ottenuto in uno stampo leggermente unto e porlo in frigorifero a rassodare. Ricoprire la superficie rassodata con chicchi d'uva bianca e versare sopra delicatamente il composto rimasto. Porre di nuovo lo stampo in frigorifero per il tempo necessario. Sformare delicatamente, decorare con fettine di chicchi di uva nera, qualche piccola fogliolina di vite e servire. Volendo questo delizioso dolce può essere anche preparato e servito in coppette singole.

ZABAIONE

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli 300 gr di marsala 150 gr di zucchero.

Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale : 5 min. 70° vel. 3, terminata la cottura portare a vel. 8 per 1 secondo. A piacere si può servire caldo o

freddo con biscottini o lingue di gatto. I consigli di Teresa M. A seconda dei gusti si può dimezzare la quantità di marsala, sostituendolo con vino bianco secco.

ALTRE RICETTE

BUDINO AL CIOCCOLATO 2 (Al Varoma)

Ingredienti: 1/2 lt. di latte, 4 uova, 150 gr. di zucchero, 3 cucchiai di cacao amaro, una bustina di vanillina.
Preparazione: inserire nel boccale tutti gli ingredienti e frullare a vel. 4/5 x 20 sec.; predisporre la temperatura a 80° e cuocere a vel. 1 x 15 min.; versare il tutto in uno stampo da budino e porre lo stampo all'interno del Varoma. Riempire il boccale con 1,5 lt. di acqua, sistemare il Varoma sul boccale e cuocere il budino x 1 ora a temperatura Varoma (dovrà rassodarsi). Lasciar raffreddare e servire.

BUDINO DI MELE

Ingredienti: 6 grosse mele renette, 100 g di zucchero, 50 g di burro, 4 cucchiai di farina, un limone, 4 uova.
Preparazione:Sbucciate le mele e tenetele da parte. Inserite nel boccale la buccia del limone e lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unite le mele e tritate a vel 3 per 30 sec. Cuocete 10 min 100° vel 2. Lasciate raffreddare il composto. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi. Poi unite i tuorli, la farina e il composto di mele. Mescolate a vel 2 per 20 sec. Versate in uno stampo da sufflè a bordi alti e cuocete in forno caldo a150° per 40\50 minuti. Il budino è cotto quando inserendo uno stecchino questo esce asciutto

BUDINO DI PANETTONE

Ingredienti: 150 gr panettone avanzato, ¼ di mis di marsala, ¼ di mis di rhum, 2 uova, 500 gr latte, scorza di ½ limone, 1 pizzico di cannella, 75 gr di zucchero.

Preparazione: Porre le fette di panettone in una ciotola, spruzzarle con il rhum e il marsala e lasciarle riposare. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire gli albumi: 2 min vel 2-3; togliere e mettere in una ciotola in frigorifero. Senza lavare il boccale introdurre latte, scorza di limone, cannella, tuorli e zucchero: 7 min 80°C vel 4. Aggiungere il panettone: 4 sec vel 3 e lasciare raffreddare. Incorporare gli albumi, mescolando delicatamente con la spatola. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 40 min circa. Servire freddo.

BUDINO DI RICOTTA 2

Ingredienti: 600 g di ricotta di pecora, 6 uova, 130 g di zucchero, 50 g di scorza d'arancia e cedro canditi, 30 g di farina, scorza di 2 limoni, 100 g di rhum, una bustina di cannella in polvere, sale.
Preparazione: Mettete la farfalla e inserite nel boccale ben asciutto 5 albumi: 2 min 40° vel 3, togliete e mettete da parte. Inserite 100 g di zucchero, un uovo e 5 tuorli, la scorza dei limoni, la scorza d'arancia e il cedro: 40 sec vel 6. Aggiungete ricotta, farina, metà cannella e il rhum: 1 min vel 6. Versate l'impasto in una ciotola e unite delicatamente gli albumi montati a neve. Versate il composto in uno stampo a ciambella di 24 cm precedentemente unto e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverizzate con cannella e zucchero avanzati, guarnite con panna montata e ciliegine sotto spirito. Tenete in frigo e gustatelo il giorno dopo

GELATO DI FRUTTA CON YOGHURT

Ingredienti Ingr: 100 g di zucchero, 10 cubetti di latte surgelato, 10 cubetti di yogurt surgelato, 10 fragole surgelate, 1\2 banana surgelata, una mela tagliata a pezzi e surgelata, un albume.
Preparazione Inserite lo zucchero nel boccale: 20 sec vel 9. unite tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 6 spatolando e un minuto vel 9.

GELATO ALLA MELA

Ingredienti Ingredienti: 750 gr di mele sbucciate e congelate a cubetti, 150 gr di zucchero, 1 bianco d'uovo e 1 limone pelato a vivo.
Preparazione Inserire nel boccale lo zucchero e farlo a velo: 5 sec a vel 12.Unire le mele, il bianco d'uovo e il limone a cubetti. Lavorare spatolando per 20 sec a vel 5 e poi ancora 20 sec a vel 8 fino a che il tutto è ben amalgamato. Servire subito o conservare.

GELATO ALLE MELE

Ingredienti 250 di panna 150 zucchero 5 mele verdi (pulite e congelate 1 limone pelato al vivo e congelato 1 buccia di limone tagliata sottile (solo la parte gialla).
Preparazione inserire nel boccale lo zucchero e la buccia del limone 20 sec. turbo.unire le mele e il limone congelati lavorare spatolando a vel 4 poi far cadere a filo la panna prima a vel 5 poi a vel 8 fino a raggiungere la vel turbo. Mettere nel congelatore per 3 ore, poi mantecare come da libro base.

GELATO DI RICOTTA

Ingredienti 500 g di ricotta romana, 4 touorli, 100 g di zucchero, 100 g di rhum o brandy, 10 ciliegie candite o sotto spirito per decorare.
Preparazione Inserite nel boccale tuorli e zucchero: un minuto vel 3. Aggiungete la ricotta: un minuto vel 3 e infine il liquore: 30 sec vel 3. Versate tutto in uno stampo rettangolare, livellatelo bene, coprite con carta d'alluminio e ponete in frigo per 3 ore. Sformate su un piatto da portata e decorate con le ciliegie, poi rimettete in frigo fino al momento di servire.

GELATO DI ROSE

Ingredienti Ingr: 200 g di petali di rosa profumata, un'arancia, 1\2 limone, 200 g di panna montata, 400 g di zucchero, 1\2 lt d'acqua, una bustina di vanillina. **Preparazione** Mettete nel boccale i petali di rosa ai quali avrete tolto l'attaccatura più chiara: vel 5 30 sec. Unite zucchero, acqua, vanillina e cuocete 10 min 80° vel 1. Aggiungete il succo d'arancia e di limone: 30 sec vel 1. Versate tutto in un recipiente largo e basso e mettete nel congelatore per una notte. Al momento di servire dividetelo in pezzi e mettetelo nel boccale. Mantecate bene aiutandovi con la spatola: 20 sec vel 9 e per altri 20 sec a vel 4. Incorporate delicatamente al composto la panna e servite.

GELO DI ANGURIA

Ingredienti Ingr: 1\2 anguria, una bustina di vanillina, 350 g di zucchero, 125 g di maizena, 100 g di cioccolato a pezzetti, 100 g di zucca candita, 50 g di pistacchi, cannella. Svuotate delicatamente l'anguria con un cucchiaio e tenetela in frigo a raffreddare, deve servire da ciotola. Eliminate i semi dalla polpa e mettetela nel boccale con zucchero, maizena, vanillina: 10 min 80° vel 4. Fate raffreddare e unite metà della zucca candita a dadini, il cioccolato a pezzetti e i pistacchi. Mescolate delicatamente con la spatola, versate il preparato nell'anguria svuotata e fate raffreddare per alcune ore in frigo. Al momento di servire guarnite col resto della zucca candita e spolverizzate di cannella. E' una preparazione di grande effetto per una cena estiva.

GRANITA ESMERALDA

Ingredienti Ingredienti - 2 mele verdi Grand Smith ben lavate, senza il cuore e il gambo. - 2 limoni grandini o 2 lumie (150 gr circa) ben pelati senza nessuna parte bianca. - 200 gr di zucchero - 300 gr di acqua - 800 gr di ghiaccio - 8 o 10 foglie di menta PREPARAZIONE 1. Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere eccetto l'acqua e il ghiaccio Programmare 30 secondo a velocità 4. 2. Aggiungere circa 5 cubetti di ghiaccio e programmare 3 minuti a velocità massima affinchè la triturazione sia perfetta. 3. Per ultimo aggiungere acqua e i cubetti di ghiaccio e programmare a velocità 5 fino a che non si senta rumore di cubetti grandi. NOTA: se lo desiderate potete pelare le mele, ma il sapore e ilcolore della granita cambia.

PANNA COTTA ALLA FRUTTA (x 6)

Ingredienti: 500 gr di panna fresca, 250 gr di latte, 150 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (12 gr.) 300 gr di frutta di stagione. Per servire : salsa alla marmellata o una salsa alla frutta a piacere.
Preparazione: Preparare la frutta lavata sbucciata e a pezzi. Mettere la gelatina in ammollo in una ciotola con acqua fredda. Inserire tutti gli altri ingredienti, tranne la frutta e la gelatina : 5 min. 80° vel. 3. Unire la frutta e la gelatina ben strizzata : 10

sec. vel. 4. Versare il composto ottenuto in uno stampo unto e porlo a rassodare in frigorifero. Sformare e servire con una salsa alla frutta o alla marmellata e, volendo, guarnire con pezzetti di frutta a piacere.

SORBETTO AL COINTREAU

Ingredienti Ingredienti: 700 gr. ghiaccio; 4 arancie pelate a vivo; 200 gr. zucchero; 1 ezzetto scorza d'arancia; 1/2 mis. cointreau.
Preparazione : Nel boccale la buccia d'arancia con lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere le arance, il ghiaccio e il liquore: 1 min da vel. 5 a vel. turbo sempre spatolando.

SORBETTO ARCOBALENO

Ingredienti 2 mele, 1 pera e mezza banana: 500 gr. tagliati a pezzi e congelati oppure: 500 gr. di melone (tagliato a pezzi e congelato), 500 gr. di pesche (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di fragole (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di albicocche (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di ciliegie (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di kiwi (tagliato a pezzi e congelato). Per ogni 500 gr. di frutta occorrono 150 gr. di zucchero ed un albume.
Preparazione .: Fate lo zucchero a velo: vel. 6-7 per 20 sec. Unite la frutta congelata a pezzi e l'albume: mescolate prima a vel. 8, poi a Turbo mantecando con la spatola per 1 min. circa. Togliete il sorbetto e conservatelo in freezer. Procedete con gli altri gusti. Consiglio: cominciare a mantecare dalla frutta più chiara fino ad arrivare alla più colorata così non occorre lavare il boccale ogni volta.

SORBETTO DI FRAGOLE E BANANE

Ingredienti 1 banana 80 g di zucchero 570 g di fragole surgelate. Togliere dal surgelatore le fragole 10' prima di usarle.
Preparazione Mettere tutto nel boccale per 45" a vel6,spatolando continuamente per staccare il composto dalle pareti e spingerlo sulle lame.

SORBETTONE ALLE MELE VERDI

Ingredienti 750 gr. mele verdi (da congelare a cubetti)sono 4 o 5 mele
1 albume, 150 gr. zucchero, il succo di 1 limone.
Preparazione Preparazione: togliere dal freezer le mele 5 minuti prima della preparazione. Inserire nel boccale in questa sequenza precisa:
1) 150 gr. zucchero a velo (30 sec. vel. Tbo)
2) albume; 3) mele; 4) succo di limone
da velocità 5 a turbo sempre spatolando a fondo per 2 minuti e più. E' sublime

MOUSSE, BAVARESI, SOUFFLE', CREPES

BAVARESE AI LAMPONI (x 6)

Ingredienti: 400 gr. di lamponi, 150 gr. di zucchero, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.). Per guarnire: lamponi e fettine di cedro candito.
Preparazione: Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale i lamponi. 15 sec. veL 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 8O° C vel.3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30 sec. vel. 6 e versare il composto in una ciotola e lasciare intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema di lamponi. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare (per il tempo necessario. Sformare in un Piatto da portata, guarnire con lamponi, fettine di cedro candito, e servire. 1 Consoli di Giovanna B.: Personalmente il frullato di lamponi prima di utilizzarlo lo passo attraverso un colino. Come per la bavarese all'ananas, anche in questa ricetta si possono sostituire gli albumi montati a neve con 250 gr. di panna montata

BAVARESE AL CAFFE' (x 8)

Ingredienti: 3 tuorli, 120 gr. di zucchero, 250 gr. di panna montata, 250 gr. di latte, 4 fogli di colla gelatina per dolci (10 gr), I/2 mis. di caffè solubile. Per guarnire: amaretti, chicchi di caffè o panna montata.

Preparazione: Mettere i fogli e la gelatina ad ammollare in acqua fredda. Montare la panna i mettere da parte in frigorifero. Inserire nel boccale care solubile e zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere tuorli e latte: 5 min. 80° Vel. 3. Incorporare la gelatina ben strizzata: 20 sec. veL4 e lasciare intiepidire. Incorporare con delicatezza la panna montata e versate il tutto in uno stampo da bavarese, precedentemente spennellato con liquore o olio di mandorle. Lasciare riposare in frigorifero per almeno W ore. Al momento di servire, capovolgere lo stampo sul piatto da portata e decorare con amaretti, chicchi d caffè o ciuffetti di panna montata.

BAVARESE ALL'ANANAS (x 6)

Ingredienti: 400 gr. di ananas sciroppato, 150 gr. di zucchero, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.). Per guarnire: fettine di ananas e ciliegine candite a piacere.
Preparazione: Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale l'ananas: 15 sec. veL4. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80°C vel. 4. Unire la gelatina ben strizzata e la vanillina: 30 sec. vel. 6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema d'ananas. Versare il composto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fettine di ananas, ciliegine candite e servire.
I consigli di Giovanna : E' possibile sostituire gli albumi montati a neve con 250 gr di panna montata.

BAVARESE ALLE FRAGOLE (x 6)

Ingredienti: 400 gr. di fragole mature o surgelate, 150 gr. di zucchero, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.). Per guarnire: fragoline di bosco e foglioline di menta.
Preparazione: Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale le fragole: 15 sec. veL 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80° veL3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30, vel. veL 6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve. e incorporarli delicatamente alla crema di fragole. Versare il tutto in uno Stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fragole e foglioline di merita, e servire.
I consigli di Giovanna B.: Le bavaresi possono essere preparate e servite, anche in singole coppette. Qualche volta faccio la stessa ricetta, sostituendo sia gli albumi montati a neve che i tuorli con 250 gr. di panna montata

BAVARESE ALLE ALBICOCCHE (x 6)

Ingredienti: 400 gr. di albicocche ben mature e snocciolate, 150 gr di zucchero, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 1 cucchiaio di succo di limone, 1 bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (20gr). Per guarnire: fettine di albicocche.
Preparazione: Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale le albicocche: 15 sec. vel. 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 8°° vel.3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30 sec. vel.6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema di albicocche. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire connettine di

albicocche tagliate a mezza luna e servire. I consigli di Giovanna sono gli stessi della bavaresi precedenti.

CLAUFOUTIS ALLE CILIEGIE (x 6)

Ingredienti: 100 gr. di farina o maizena, 100 gr. di zucchero, 500 gr. di latte, 2 uova, 1 bustina di vanillina o scorza di limone, 500 gr. di ciliegie.
Preparazione: Lavare le ciliegie, togliere il picciolo, snocciolarle e depone sul fondo di una pirofila imburrata. Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. veL turbo. Unire dal foro del coperchio, con lame in movimento veL4, le uova: 30 sec. veL 4. Aggiungere latte, farina e vanillina: 60 sec. veL4. Distribuire uniformemente il composto ottenuto sulle ciliegie. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 45 min. circa. Il clafoutis dovrà presentarsi ben dorato e uno stuzzicadenti infilato al centro dovrà uscire perfettamente asciutto. Sfornare, cospargerlo di zucchero a velo e servirlo tiepido.
I consigli di Gianfranca S.: Questo dolce può essere fatto con qualsiasi tipo di frutta e può essere cotto anche a vapore nel Varoma sfruttando la cottura di una marmellata o quant'altro richieda una cottura di un'ora circa.

CREPES (dose per 30 crepes)

Ingredienti: 4 uova, 25Ogr. di farina, 500 gr. di latte, 1 cucchiaino di zucchero, 50 gr. di burro morbido o 1 cucchiaio di olio di semi di girasole, 1 pizzico di sale.
Preparazione: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 sec. vel. 4. Travasare il composto in una ciotola e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 mia. ca. Ungere di burro una piccola padella antiaderente e quando è ben calda aggiungere un mestolino d pastella. Far dorare le due parti e realizzare così tante piccole frittate sottili (crepes) da utilizzare nelle diverse preparazioni.
I consigli di Daniela M.: Per delle crepes più leggere e per una dose inferiore a volte faccio la pastella con 3 uova, 75 gr. di farina, 150 gr. di latte, 30 gr. di burro fuso e il solito pizzico di sale: provatela.

CREPES AI FICHI (x 8)

Ingredienti: 1 dose di impasto per crépes, 20 fichi freschi e buoni, 100 gr. di Rhum o Grappa, 60 gr di zucchero.
Preparazione: Preparare le crepes e tenerle in caldo. Inserire nel boccale Rhum, zucchero e i fichi puliti e divisi in quattro: 8 min. 8°° veL2, spatolando di tanto in tanto. Travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Farcire le crepes con i fichi, ripiegarle a ventaglio e disporle in una pirofila ben calda. Servirle tiepide irrorate col sughetto rimasto e cosparse di zucchero a velo

CREPES ALLA CREMA GIANDUIA (x 8)

Ingredienti: 1 dose di impasto per crepes, crema gianduia, zucchero a velo.
Preparazione: Preparare le crepes. Spalmare la crema gianduia su ogni crepes, disporle su un piatto da forno e tenerle in caldo. Al momento di servire, spolverizzarle con lo zucchero a velo, spruzzarle con il Cointreau e fiammeggiare.
I consigli di Daniela M.. Queste crépes sono ottime anche spolverizzate con nocciole tostate e tritate o arricchite con i pinoli all'interno. Le crépes, che sono sempre molto gradite, possono essere farcite anche con qualsiasi crema di quelle proposte nel relativo capitolo.

CREPES ALLA CREMA PASTICCERA (x 8)

Ingredienti: I dose di impasto per crepes, 1 dose di crema pasticcera.

Preparazione: Preparare le crepes. Preparare la crema pasticcera e lasciarla raffreddare. Spalmare le crepes con un cucchiaio di crema e ripiegarle in due. In una grossa pirofila, sciogliere una noce di burro, un po' di zucchero vanigliato e dare una spruzzata di Brandy. Adagiarvi una decina di crepes farcite e scaldare bene il tutto. Spolverizzare con altro zucchero vanigliato e servire. Proseguire allo stesso modo per le crepes rimaste.
I consigli di M. Queste crépes si possono gustare anche fredde, irrorate con salsa di fragole o salsa al coccolato.

CREPES ALLA MARMELLATA (x 8)

Ingredienti: 1 dose di impasto per crepes, 100 gr. di marmellata di albicocche, scorza gialla di 1/2 limone o arancia, 50 gr. di zucchero, 1/2 mis. di Brandy, 2 cucchiai di acqua, zucchero a velo a piacere.
Preparazione: Preparare le crepes e tenerle in caldo. Inserire nel boccale la scorza di limone (o di arancia) e lo zucchero: 10, sec. veL9. Unire l'acqua, la marmellata e cuocere: 3 min. 80° veL3. Aggiungere il Brandy ed amalgamarlo bene: 4 sec. vel.3. Spalmare questo composto sulle crepes, piegarle a ventaglio e disporle in un grande piatto. Al termine spolverizzarle con zucchero a velo e servirle calde. A piacere si può effettuare un flambé con zollette di zucchero bagnate di Cointreau e accese all' ultimo momento.

CREPES ALLA PANNA (x 8)

Ingredienti: 1 dose di impasto per crepes, 1 00 gr. di mandorle spellate, 300 gr. di panna, 100 gr. di caramello.
Preparazione: Preparare le crepes. Inserire nel boccale il caramello, la panna e le mandorle: 1 min. 70° veL 6. Farcire le crepes con la crema ottenuta e servirle come sempre calde, spolverizzate con poco cacao amaro

CREPES SUZETTE (x 8)

Ingredienti: 1 dose di impasto per crepes, 30 gr. di liquore all'arancia. Per la suzette :125 gr di burro morbido, 125 gr. di zucchero, scorza e succo di un'arancia non trattata, Brandy
Preparazione: Preparare le crepes, aggiungendo alla fine alla pastella il liquore all'arancia. Preparare la suzette: Inserire nel boccale zucchero e scorza d'arancia. 20 sec. vel. turbo . Aggiungere burro e succo d'arancia: 25 sec. veL4. Farcire le crepes con la crema, ripiegarle in quattro e disporle in un piatto da portata ben caldo. Spolverizzare con zucchero a velo, irrorare con il Brandy e fiammeggiare. Servire subito col.. fuoco!
I consigli di Adriana M.: Per una preparazione più leggera si può sostituire la suzette con 250 gr. di marmellata di albicocche fatta sciogliere a 80° con 4 cucchiai di liquore all'arancia.

MOUSSE AL CAFFE' (x 6)

Ingredienti: 450 gr di latte, 200 gr di zucchero, 5 tuorli, 5 albumi montati a neve, 1 mis. di caffè solubile, 50 gr di farina, 1 bustina di vanillina.
Preparazione: Inserire ora nel boccale latte, tuorli, farina e zucchero: 7 min. 8° vel. 4. Aggiungere il caffè solubile e la vanillina: 10 sec. vel. 4. Versare la crema in una ciotola e lasciarla raffreddare. Montare gli albumi a neve Incorporarli delicatamente alla crema con un cucchiaio di legno. Versare la mousse ottenuta in una grande coppa o in singole coppette e tenerla in frigorifero per almeno tre ore prima di servirla, guarnita con chicchi di caffè e accompagnata da savoiardi.

MOUSSE AL CIOCCOLATO (x 6)

Ingredienti: 200 gr. di cioccolato fondente, 50 gr. di latte, 4 tuorli, 4 albumi montati a neve, 125 gr. di burro morbido. Per guarnire: scorrette d'arancia candite o ciliegine candite.
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi. 20 sec. vel. 8. Unire il latte. 2 min. 70° vel. 3. Al termine aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, il burro a pezzi e i tuorli. 20 sec. veL4. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Montare gli albumi a neve e unirli delicatamente alla crema d cioccolato. Versare d tutto in una coppa d cristallo e riporla in frigorifero. Servire la mousse ben fredda , guarnita con ciliegine candite o scorrette d'arancia candite.

MOUSSE AL LIMONE 1 (x 4)

Ingredienti: 2 grossi limoni non trattati, 130 gr. di acqua, 50 gr. di zucchero, 3 albumi montati a neve, 1 cucchiaio di zucchero a velo, 400 gr. di latte, 40 gr. di maizena. Per servire: 3 cucchiai di marmellata di arance, 1 cucchiaio di Vodka o Rhum.
Preparazione: Inserire nel boccale l'acqua e la scorza giada dei limoni, tagliata a piccolissime listarelle: 8 min. IOO° vel 1 e mettere da parte. Montare gli albumi a neve; alla fine aggiungere un cucchiaio di zucchero a velo e metterli da parte in frigorifero. Senza lavare d boccale, inserire ora zucchero, maizena e latte: 7 min. 8O° vel. 3. Lasciare intiepidire, quindi unire il liquido al limone tenuto da parte, filtrato, le scorze passate al setaccio, il succo di 1/2 limone e delicatamente gli albumi a neve: 30 sec. vel2. Versare la mousse ottenuta in una coppa di cristallo e servirla freddissima con a parte la marmellata diluita con il liquore.

MOUSSE AL LIMONE 2 (x 4)

Ingredienti: 1 grosso limone non trattato 250 gr. di panna montata 4 tuorli 100 gr. di zucchero a velo
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale zucchero a velo e tuorli. 2 min. vel3. Aggiungere la scorza gialla grattugiata del limone, il succo filtrato di 1/2 limone e, a piccole dosi, la panna montata. 40 sec. vel. 3. Versare il tutto in una coppa e metterla in frigorifero per qualche ora. Servire la mousse molto fredda, accompagnata da biscottini di pasta sfoglia.

MOUSSE AL MASCARPONE (x 4)

Ingredienti: 250 gr. di mascarpone, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 70 gr. di zucchero, 2 cucchiai di Rhum, 20 gr. di cacao amaro, 1 pizzico di sale.
Preparazione: Montare a neve gli albumi e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec. vel. turbo. Aggiungere tuorli mascarpone, cacao, sale e rhum 40 sec vel 6 Incorporare delicatamente al composto gli albumi a neve tenuti da parte 10 sec. vel. 1-2, aiutandosi con la spatola. Versare la morse ottenuta in singole coppette e tenerla in frigorifero per almeno tre ore prima di servirle, accompagnate da lingue di gatto o altri biscottini.

MOUSSE ALLO YOGURT (x 6)

Ingredienti: 400 gr. di yogurt alle fragole, 130 gr. di miele, 40 gr. di burro morbido, 30 gr. di maizena, 300 gr. di latte, succo di 1/2 limone, un pizzico di sale.
Preparazione: Inserire nel boccale miele, maizena, burro, latte e sale. 20 sec. vel. 2-3 e 8 min. 70° vel.4. Lasciare raffreddare la crema ottenuta nel boccale, e, se necessario, anche in frigorifero. Quando sarà ben fredda, posizionare la farfalla e versare dal foro del coperchio lo yogurt ed il succo di limone. 40 sec. vel.2. Versare

il tutto in una beffa coppa e servire la mousse ben fredda, guarnita a piacere con fragoline di bosco.
I consigli di Anna M.: Se non vi piace il miele lo potete sostituire con 120 gr. di zucchero

MOUSSE ALLE ALBICOCCHE (x 8)

Ingredienti: 1 scatola di albicocche sciroppate, 200 gr. di panno montata, 3 fogli di colla di pesce (10 gr.), 1 mis. di latte condensato, 1/2 mis. di Mandarinetto o Cointreau, cannella q. b
Preparazione: Mettere la colla di pesce ad ammollare in acqua fredda. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale le albicocche che, un misurino del loro succo e il latte condensato: 5 min. 90° vel.4. Aggiungere il liquore e la cosa di pesce ben strizzata: 15 sec. vel.4. Fare raffreddare, incorporare con delicatezza la panna montata, versare in uno stampo leggermente unto e mettere in frigorifero per almeno tre ore. Sformare, spolverizzare con un pizzico di cannella e servire con biscotti secchi.

MOUSSE DI ANANAS (x 8)

Ingredienti: 300 gr. di polpa di ananas, 100 gr di zucchero a velo, 150 gr. di panna montata, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 1/2 mis. di Rhum, un pizzico di sale.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 6, l'ananas. 30 sec. vel. 6, poi alcuni secondi vel. turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero e tuorli. 20 sec. vel. 7. Unire la polpa d'ananas e il Rhum: 5 min. 70° vel.4 e mettere in una ciotola a raffreddare. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Unire delicatamente alla crema d'ananas fredda gli albumi e poi la panna. Versare il composto in un contenitore di alluminio e porlo nel congelatore per almeno tre ore, mescolando di tanto in tanto. Questa mousse si presenta molto bene servita nelle 2 metà dell'ananas svuotato e precedentemente congelato

MOUSSE AI CACHI (x 6)

Ingredienti: 300 gr. di cachi sbucciati e privati dei noccioli, 60 gr. di succo di arancia, 40 gr. di succo di limone, 100 gr. di zucchero, 150 gr. di panno montata, 15 gr. di colla di pesce. Per la salsa: 300 gr. di cachi sbucciati e privati dei noccioli, 60 gr. di succo d'arancia, 40 gr. di succo di limone, 30 gr. di zucchero. **Preparazione:** Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire ora nel boccale i cachi. 10 sec. veL6. Unire il succo di arancia, di limone, lo zucchero e la colla di pesce ben .strizzata: 10 sec. vel.6. Versare la crema ottenuta in una ciotola ed incorporare delicatamente la panna montata tenuta da parte. Porla in frigorifero e lasciarla almeno per un paio d'ore. Preparare la salsa: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 1 0 sec. vel. 6 e versarla in una salsiera. Servire la mousse in coppette individuali guarnite con ciuffetti di panna e accompagnata dall'ottima salsa precedentemente preparata.

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO (x 6)

Ingredienti: 100 gr. di cioccolato fondente, 300 gr. di latte, 10 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 4 tuorli, 1 bustina di vanillina, 3 albumi montati a neve, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di liquore (facoltativo).
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato: 10 sec. vel.9 e fonderlo: 3 min. 50° veL4. Unire latte, farina, zucchero, vanillina sale e l'eventuale liquore. 5 min. 8O° vel.3. Togliere il boccale e lascialo intiepidire. Nel frattempo ungere e infarina una pirofila da soufflé (diam cm 16, alt cm 8). Riposizionare il boccale e unirei dal foro del coperchio con lame in movimento vetl6, i 4 tuorli, uno per volta: 10 sec.

vel. 6, spatolando e mettere da parte. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto. Versare d tutto in una pirofila e cuocere in forno preriscaldato a 16°'Per 10 min. e a I8O° Per altri 30 min. circa Servire il soufflé caldo nella pirofila di cottura accompagnato da panna montata.

SOUFFLE' AL COGNAC (x 6)

Ingredienti: 6 tuorli, 6 albumi montati a neve, 700 gr. di latte, 90 gr. di zucchero, 50 gr. di farina, 4 cucchiai di Brandy, 80 gr. di burro, 50 gr. di fecola, un pizzico di sale
Preparazione: Inserire nel boccale il burro: 1 min. 50° veL I. Unire la farina e aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento veL 3, il latte: 5 min. 70° veL 3. Aggiungere zucchero, fecola e cognac: 30 sec. vel 3. Unire i tuorli e amalgamare bene: 30 sec. vel. 3 e mettere a raffreddare in una ciotola. Montare gli albumi con un pizzico di sale a neve ben ferma Quando il composto si sarà raffreddato, unire delicatamente gli albumi e versare il tutto in una pirofila da soufflé a bordi alti. Cuocere in forno preriscaldato a 180°per 15 min. e a 200 'per altri 15 min. circa.
I consigli di Daniela M.: Ricordatevi di non aprire mai il forno durante la cottura dei soufflé. I tempi della ricetta sono riferiti ad un forno ventilato.

SOUFFLE' ALLA VANIGLIA (x 6)

Ingredienti: 300 gr. di latte, 10 gr. di farina, 50 gr. di zucchero, 4 tuorli, 1 bustina di vanillina, 3 albumi montati a neve, 1 pizzico di sale, 2 cucchiai di liquore a piacere (facoltativo).
Preparazione: Inserire nel boccale latte, farina, zucchero, vanillina, sale e l'eventuale liquore: 5 min. 900° vel. 3. Togliere il boccale e lasciare intiepidire. Nel frattempo ungere e infarinare una pirofila da soufflé (díam.cm.16, alt. cm. 8). Disporre nuovamente il boccale nel Bimby e unire, dal foro del coperchio con lame in movimento veL 6, i 4 tuorli, uno per volta: 10 sec. veL6. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto. Versare il tutto in una pirofila e cuocere inforno preriscaldato 10 min. a 160' e a 18O° per altri 30 min. circa. Servire il soufflé caldo nella pirofila di cottura, accompagnato da salsa di fragole o altra salsa a piacere.

SOUFFLE' DI MANDORLE AL BRANDY (x 6)

Ingredienti: 60 gr. di zucchero, 4 tuorli, 4 albumi montati a neve, 50 gr. di farina, 250 gr. di latte, scorza di 1 limone, scorza di 1 arancia, 70 gr. di mandorle, 1 mis. di Brandy, una noce di burro.
Preparazione: Mettere a macerare la scorza degli agrumi (solo la parte esterna, priva del bianco) nel Brandy per 2 ore. Inserire nel boccale latte, burro e farina. 5 min. 80° vel. 4 e mettere da parte. Lavare il boccale, asciugarlo bene e inserire le mandorle: 30 sec. da vel.3 a vel. turbo. Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.4, le scorze scolate dal Brandy30 sec. vel.4. Unire lo zucchero: 15 sec. vel.5 e quindi i tuorli ed il liquore: 40 sec. vel.5. Infine aggiungere la crema tiepida tenuta da parte: 40 sec. vel. 3 e versare il tutto in una ciotola. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente con frusta al composto. Imburrare e spolverizzare di zucchero uno stampo da soufflé, versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. e a 200°per altri 20 min. circa. In tempi bravissimi sfornare il soufflé, spolverizzarlo con lo zucchero, bagnarlo con un poco di Brandy e portare subito in tavola.

SOUFFLE' FINTO ALL'ARANCIA (x 6)

Ingredienti: 150 gr. di zucchero, 4 tuorli, 4 albumi montati a neve, 4 fogli di colla di pesce (20 gr.), scorza dì 1 arancia, scorza di 1/2 limone, 1 mis. e 1/2 di succo di

arancia, 1/2 mis. di succo di limone, 1 bustina di vanillina, 200 gr. di panna montata. Per guarnire : 8 spicchi di arancia, ciliegine sciroppate.
Preparazione: Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale lo zucchero e con lame in movimento vel 4, la scorza di arancia e di limone (solo la parte esterna, completamente priva del bianco) portando lentamente a veL 9 per 30 sec. Unire i tuorli e il succo di arancia e di limone: 4 min. 90° vel. 3. Al termine unire la vanillina la colla di pesce ben strizzata: 7 sec. vel 6. Versare la crema ottenuta in un'ampia ciotola e lasciarla raffreddare, rimestando di tanto in tanto. Nel frattempo montare la panna e gli albumi a neve. Incorporare delicatamente alla crema, una cucchiaiata per volta, prima gli albumi e poi la panna. Versare il tutto in uno stampo (cap. 1 lt.) precedentemente unto e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Al momento di servire, stornare in un piatto da portata e guarnire con gli spicchi di arancia e le ciliegine.

SEMIFREDDI

CASSATA 1 X 12

Ingredienti:1 dose di pan di spagna, 500 gr. ricotta romana, 200 gr. frutta candita a dadini, 250 gr. zucchero, 200 gr. marmellata di albicocche, 50 gr. maraschino, 50 gr. acqua di fiori d'arancio, 1 pizzico di vanillina, 100 gr. cioccolato fondente tritato grossolanamente, 100 gr. pistacchi spellati e asciugati
per decorare: 4 ciliegine candite, cedro candito.
Preparazione: Preparare il pan di spagna, farlo cuocere in una tortiera rotonda e quando sarà freddo, tagliarlo in dischi di 1 cm. Inserire nel boccale l'acqua di fiori d'arancio e la marmellata: 4 min. 90° vel.4 e mettere da parte in una ciotola. Foderare uno stampo rotondo con il pan di spagna, con l'aiuto di una pennellessa inzupparlo con lo sciroppo di marmellata e spruzzarlo con il maraschino. Introdurre ora nel boccale 100 gr. acqua, vanillina e zucchero: 10 min. 100° vel.1. Togliere il boccale, lasciare intiepidire lo sciroppo e poi aggiungere la ricotta e il maraschino rimasto: 1 min. vel.3. Unire i canditi, il cioccolato triturato grossolanamente e i pistacchi: 20 sec. vel2, aiutandosi con la spatola. Versare il composto ottenuto nello stampo foderato di pan di spagna, livellarlo bene e coprirlo con un altro disco di pan di spagna spruzzato di maraschino. Tenere in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servirla, sformarla con delicatezza in unpiatto da portata, ricoprirla con il restante sciroppo di marmellata e decorarla a piacere con ciliegine e cedro candito.

CASSATA 2 X 10

Ingredienti: Per il pan di spagna: 6 uova,250 g amido mais,250 g zucchero,una bustina vanillina,una bustina lievito,sale.**Per il ripieno**: 800 g di ricotta di pecora, 400 g di zucchero a velo, 100 g di cioccolato fondente, 50 g di zuccata, 50 g di arancia candita, liquore q.b. **Per la pasta reale**: 200 g di mandorle pelate, 200 g di zucchero, un albume, una bustina di vanillina, 2 cucchiaini di maraschino. **Per inzuppare**: liquore q.b. **Per la glassa**: 300 g di zucchero a velo, un albume, succo di limone q.b. Per decorare: 100 g di frutta candita intera e a pezzetti

Preparazione:Per il pan di spagna: inserite nel boccale lo zucchero: 30 sec turbo, unite le uova: 20 sec vel 4. Aggiungete dal foro del coperchio con lame in mov. vel 7 amido, vanillina, sale, lievito: 40 sec vel 7. Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 160° per 10 min, a 180° per 15 min e a 200° per 15 min. **Per il ripieno**: inserite nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 4 il cioccolato: 5 sec vel 4 e mettete da parte. Mettete ricotta e zucchero a velo: 20 sec vel 4. Aggiungete cioccolato, zuccata, canditi e liquore: 5 sec vel 3 e mettete da parte. **Per la pasta reale**: Mettete lo zucchero: 30 se turbo, aggiungete le mandorle: 30 sec turbo, unite albume, maraschino e vanillina: 30 sec vel 3 e mettete da parte. Tagliate il pan di spagna a quadratini, irrorateli col liquore e foderate una teglia di 28 cm. Alternateli con quadratini di pasta reale anch'essa irrorata di liquore, distribuite sopra il ripieno, livellate e ricoprite con un altro strato di pan di spagna irrorato di liquore. Lasciate riposare in frigo 10 ore e capovolgete la teglia su un vassoio facendo scivolare con attenzione la cassata. Per la glassa: inserite nel boccale tutti gli ingredienti: 30 sec turbo. Spalmatela sulla superficie e sui lati, guarnite con frutta candita e servite. Per renderla più solida, inserite nel ripieno fettine di pan di spagna disposte verticalmente.

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE (X 8)

Ingredienti 30 savoiardi 1 dose di crema pasticcera 500 gr. di fragole lavate e asciugate Per lo sciroppo: 100 gr. di zucchero 150 gr. di acqua 100 gr. di Brandy o Maraschino
Preparazione Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua, zucchero e Brandy. Esec. 3 min. 1OO° veL 1 e metterlo da parte in una ciotola a raffreddare. Preparare la crema pasticcera, e lasciarla raffreddare. Pulire le fragole, te-nere da parte le più belle per la decorazione e le altre a pezzetti, unirle delicatamente alla crema pasticcerai Foderare uno stampo rotondo (diam. 22 cm.) con carta forno, facendo un disco per il fondo e una striscia per i bordi. Rivestire prima la base con savoiardi tagliati a misura e successivamente le pareti, sistemando i biscotti ben diritti, uno accanto all'altro, tenendo la parte bombata verso l'esterno. Con l'aiuto di una pennellessa inzuppare i 1 savoiardi con lo sciroppo tenuto da parte. Versare nello stampo metà del composto preparato, quindi coprire con savoiardi inzuppati nello sciroppo, unire l'altra parte del composto e terminare con un ulteriore strato di savoiardi inzuppati. Appoggiare sopra lo stampo un piatto e un peso e lasciare il dolce in frigorifero per almeno 12 ore. Al momento di servire, sformare la charlotte su un piatto da portata e decorarla con ciuffi di panna e fragole. 1 consigli di Gianfranca S. Questo dolce, io lo preparo anche con ananas o ciliegie e se vi sono bambini a astemi inzuppo i savoiardi nel latte. Per una preparazione decisamente estiva, si può sostituire la crema pasticcera con gelato alla vaniglia e ovviamente porre la charlotte ne congelatore.

CHARLOTTE ALLE NOCI (X 8)

Ingredienti 30 biscotti savoiardi 200 gr. di noci 50 gr. di latte 50 gr. di burro morbido 2 tuorli 2 albumi montati a neve 200 gr. di zucchero Per lo sciroppo 150 gr. di acqua 150 gr. di Maraschino 100 gr. di zucchero Esec.

Preparazione Preparare lo sciroppo: Inserire nel boccale acqua, zucchero e Maraschino 3 min. IOO° veL 1 e mettere da parte lasciando raffreddare. Montare a neve gli albumi, e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. veL Turbo. Con le lame in movimento a vel.8, aggiungere dal foro del coperchio le noci 30 sec. vel. turbo. Unire il latte e il burro: 1 min. veL3 e sempre con le lame in movimento, unire dal foro del coperchio i tuorli. 40 sec. veL3. Incorporare delicatamente al composto ottenuto, gli albumi a neve. Foderare uno stampo rotondo (diam. 22 cm.) con cartaforno, facendo un disco per il fondo e una striscia per i bordi. Rivestire prima la base con savoiardi tagliati a misura e successivamente le pareti, sistemando i biscotti ben diritti uno accanto all'altro, tenendo la parte bombata verso l' esterno. Con l'aiuto di una pennellessa inzuppare i savoiardi con lo sciroppo tenuto da parte. Versare nego stampo metà del composto preparato, quindi coprire con savoiardi inzuppati nello sciroppo, unire l'altra parte del composto e terminare con un ulteriore strato di savoiardi inzuppati Appoggiare sopra lo stampo un piatto e un peso e lasciare in frigorifero per almeno 12 ore. Al momento di servire, sformare la charlotte su un piatto da portata e decorarla con ciuffi di panna e gherigli di noci. I consigli di Gianfranca S.. Se avete raccolto nocciole in montagna, le potete usare per questa charlotte, che sarà altrettanto buona e non preoccupatevi se non avete lo stampo da charlotte va benissimo anche una pentola

CHARLOTTE SEMPLICE (X 6)

Ingredienti 1 dose di pan di Spagna 100 gr. di marmellata di amarene 100 gr. di nocciole tritate 1 dose di Cremone Bimby Per lo sciroppo: 200 gr. di acqua 200 gr. di zucchero 1 mis. di Rhum 1 bustina di vanillina Esec.

Preparazione Preparare il pan di Spagna, cuocerlo in una tortiera rettangolare e tagliarlo a fette dello spessore di 1/2 cm. Preparare lo sciroppo, inserendo nel boccale tutti gli ingredienti. 4 min. IOO° vel 1 e metterlo da parte. Preparare il cremone Bimby. Mentre cuoce, rivestire internamente uno stampo per charlotte (cap. 2 It.) con cartaforno; disporre le fette di pari di Spagna sul fondo e sulle pareti dello stampo, sovrapponendole leggermente a raggio l'una all'altra, dal centro alle pareti. Bagnarle con lo sciroppo aiutandosi con una pennellessa. Disporre metà della crema ancora tiepida nello stampo, cospargere con il trito di nocciole, marmellata e 2 fette sbriciolate di pan di Spagna. Versarvi sopra la crema rimasta e Scoprire il tutto con altre fette di pan di Spagna imbevute nello sciroppo. Tenere in frigorifero per non meno di 3 ore, prima di servire. Sformare la charlotte su un piatto da portata, togliere la carta da forno e guarnire a piacere. Note : è possibile sostituire il pan di Spagna con ca. 300 gr di savoiardi.

DIPLOMATICA AI MARRONI 10 min. dose per 8 persone

Ingredienti400 gr. marroni glassati sbriciolati 400 gr. panna montata 100 gr. zucchero a velo 250 gr. Savoiardi per lo sciroppo:150 gr acqua 100 gr. Zucchero 100 gr. brandy o altro liquore a piacere per guarnire: salsa al cioccolato 6 marron glacè interi

Preparazione Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua, zucchero e brandy: 3 min. 100° vel.1. e metterlo in una ciotola a raffreddare. Preparare la crema chantilly, montando la panna con lo zucchero a velo. Unire delicatamente alla panna i marroni sbriciolati. Inzuppare velocemente, uno alla volta, i savoiardi nello sciroppo e disponendoli verticalmente, foderare uno stampo da charlotte, unto di burro (diam. cm. 15 alt. cm. 20).

Riempire l'interno dello stampo con la crema di marroni alternata ad altri savoiardi inzuppati, avendo cura che lo stampo sia rempito in modo uniforme e porlo in frigorifero almeno una notte. Poco prima di servirla, sformare la charlotte in un piatto da portta, napparla con la salsa al cioccolato e guarnirla con i marron glacè interi.

SEMIFREDDO AGLI AMARETTI (x 6)

Ingredienti: 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 200 gr. di panna montata, 100 gr. di zucchero, 150 gr. di mascarpone, 200 gr. di amaretti, 1 mis. di liquore all'amaretto, 1 pizzico di sale.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Montare a neve gli albumi, e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale gli amaretti. 5 sec. veL 6 e metterla da parte. Senza lavare il boccale inserire tuorli e zucchero: 30 sec. veL2. Aggiungere mascarpone, sale, amaretti tritati e il liquore: 30 sec. vel. 4, spatolando. Incorporare ora delicatamente al composto la panna montata e per ultimo gli albumi a neve aiutandosi con la spatola. Travasare il composto ottenuto in uno stampo da budino leggermente unto di olio e riporlo nel congelatore per almeno una notte. Toglierlo dal congelatore 1/2 ora prima di servirlo e decorarlo con amaretti interi e sbriciolati.

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO (x 10)

Ingredienti: 100 gr. di fragole, 1 00 gr. di lamponi, 100 gr. di more, 100 gr. di ribes, 100 gr. di mirtilli, 150 gr. di zucchero, 60 gr. di Kirsch, 600 gr. di panna montata, lingue di gatto o altri biscottini a piacere.
Preparazione: Lavare la frutta e mondarla di piccioli e rametti. Inserire nel boccale lo zucchero e tutti i frutti. 3 mia. 60° vel. 1 e lasciare raffreddare nel boccale. Quando il composto sarà freddo, frullarlo: 20 sec. vel. 7 e 1 min. vel turbo e mettere da parte la purea ottenuta. Montare la panna 6 e al termine unire delicatamente la purea di frutta: 20 sec. vel. 1. Irrorare uno stampo da budino con il Kirsch, versarvi il composto ottenuto e metterlo nel congelatore per il tempo necessario per rassodare bene. Toglierlo da congelatore e tenerlo in frigorifero per un'oretta prima di sformare il semifreddo ottenuto in un p" da portata Servirlo guarnito con frutti di bosco freschi e accompagnato da lingue di gatto. I consigli di Mina P.: Il risultato è ottimo anche utilizzando una confezione di frutti di bosco surgelati.

SEMIFREDDO AL CAFFE' (x 6)

Ingredienti: 20 gr. di caffè liofilizzato, 5 tuorli, 5 albumi montati a neve, 160 gr. di zucchero, 300 gr. di panna montata.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 5 mia. 70° vel.3. Lasciare raffreddare e aggiungere il caffè. 1 min. vel.3 e far raffreddare. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 1, la panna a cucchiaiate e mettere da parte In una ciotola. Montare gli albumi a neve ben ferma, e aggiungerli delicatamente alla crema di caffè. Versare il tutto in uno stampo precedentemente bagnato e lasciarlo nel congelatore almeno per una notte. Toglierlo 1/2 ora prima di servirlo, sformarlo e decorarlo con fiocchetti di panna e chicchi di caffè.

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO (x 8)

Ingredienti: 25/30 savoiardi: 100 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di burro morbido, 100 gr. di zucchero, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 2 mis. di Whisky. Per decorare: 1/2 dose di crema pasticcera, ciliegine condite, vermicelli di cioccolato
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato. 30 sec. vel. turbo e metterlo da parte. Montare gli albumi a neve tenerli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire 1/2 mis. di Whisky. 5 min. 50° vel.2. Trascorsi 2 min., inserire dal foro del coperchio il cioccolato tritato e, alternativamente, cubetti di burro e cucchiai di zucchero, fino a d esaurimento degli ingredienti. Al termine della cottura, si otterrà una crema untuosa e brillante. Sempre a vel. 2, unire ora uno alla volta i tuorli. 40 sec. vel. 2. Travasare la crema ottenuta in una termina e lasciarla intiepidire. Diluire il Whisky rimasto con 4 cucchiaiate di acqua, inzuppare velocemente i savoiardi e con questi foderare uno stampo da plum-cake, ben imburrato. Unire delicatamente gli albumi alla crema di cioccolato tiepida e versare il tutto nello stampo foderato di biscotti. Ricoprire con i biscotti rimasti, sempre inzuppati nello sciroppo. Mettere sopra lo stampo un piatto e un

peso e lasciarlo in frigorifero fino al giorno seguente. Preparare la crema pasticcera Al sformarlo in un piatto da portata. Ricoprirlo con la crema pasticcerai decorarlo con ciliegine candite, vermicelli di cioccolato e servire.

SEMIFREDDO AL KIWI (x 6)

Ingredienti: 2 kiwi, 2 tuorli, 100 gr. di zucchero, 400 gr. di panna montata, 9° gr. di Marsala, 60 gr. di Brandy.
Preparazione: Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tuorli e zucchero: 4 min. vel 3. Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel 2 il Marsala. - 7 min. 70° vel.2 e mettere da parte a raffreddare. Montare la panna , e al termine unire delicatamente a vel 1 lo zabaione: 20 sec. vel. 1. Versare il composto in uno stampo rettangolare (30 cm.), foderato di pellicola trasparente e metterlo nel congelatore per il tempo necessario e prima di servirlo, lasciarlo 1 ora nel frigorifero. Sbucciare i kiwi, affettarli bene, cospargerli con un poco di zucchero e irrorarli con il Brandy. Disporli sul fondo di coppette individuali completandole con palline di semifreddo e decorando con 1/2fettine di kiwi e ciuffetti di panna.

SEMIFREDDO AL LIMONE

Ingredienti: 6 tuorli, 6 albumi montati a neve, 200 gr. di zucchero a velo, 400 gr. di panna montata, scorza grattugiata di 2 limoni non trattati, succo di 5 limoni, 1 pizzico di sale. Per servire: scorzette di limone caramellate, ciuffi di panna montata.
Preparazione: Montare gli alburni a neve con 50 gr. di zucchero. Travasarli in una ciotola e tenerli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale e lasciando la farfalla, inserire lo zucchero rimasto e i tuorli. 4 min. 50° vel. 2. Aggiungere la scorza grattugiata dei 2 limoni il sale e d succo di 5 limoni : 1 min. vel.2. Travasare d composto ottenuto in una ciotola piuttosto grande e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Montare la panna e quando il composto si sarà raffreddato, aggiungere delicatamente, prima gli albumi a neve, poi la panna mescolando con una frusta. Foderare bene con la pellicola trasparente uno stampo da plum-cake, (30 cm.) versarvi il composto, coprirlo e porlo nel congelatore per almeno 8 ore, prima di consumarlo, lasciarlo per 1 ora nel frigorifero. Al momento di servire, sformarlo, togliere delicatamente la pellicola e decorarlo con le scorzette caramellate e ciuffi di panna montata.

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE (x 6)

Ingredienti: 500 gr. di polpa di fragole, 200 gr. di panna montata, 200 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone.
Preparazione: Preparare la panna montata e tenerla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire tutti gli altri ingredienti. 1 min. vel. 4. Aggiungere delicatamente la panna tenuta da parte e versare il composto in uno stampo da plum-cake, precedentemente unto. Riporre lo stampo in congelatore per almeno una notte e toglierlo 1/2 ora prima di servirlo decorato con ventaglietti di fragole e ciuffi di panna montata.

SEMIFREDDO ALLE NOCI (x 6)

Ingredienti: 2 tuorli, 2 albumi montati a neve, 250 gr. di panna montata, 100 gr. di zucchero vanigliato, 100 gr. di gherigli di noce, 100 gr. di cioccolato fondente, 100 gr. di biscotti secchi, 1 mis. di Rhum, 1/2 mis. di acqua, gherigli di noce interi per guarnire.
Preparazione: Sbriciolare i biscotti e metterli in una ciotola con il Rhum e l'acqua. Inserire nel boccale i gherigli di noce: 10 sec. vel. 8 e metterli da parte. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Montare gli albumi a neve e metterli da parte in frigorifero. Posizionare la farfalla e inserire nel boccale uova e zucchero: 4 min. 50'° vel. 2 e lasciare raffreddare. Unire poi al composto i gherigli di noce e i biscotti macerati nel rhum: 30 sec. veL2-3, spatolando. Aggiungere, delicatamente, la panna montata e per

ultimo gli albumi. 30 sec. vel. 2, aiutandosi con la spatola. Travasare il composto ottenuto in uno stampo da budino leggermente unto di olio e tenerlo nel congelatore per almeno una notte. Toglierlo dal congelatore e tenerlo in frigorifero per un'oretta prima di sformarlo in un piatto da portata. Preparare la copertura: inserire nel boccale il cioccolato a pezzi. 10 sec. vel. 7 e fonderlo: 2 min. 50° vel. 3. Guarnire il semifreddo con alcuni gherigli di noce interi e versarvi sopra qualche cucchiaiata del cioccolato sciolto. Riporlo nuovamente in frigorifero fino al momento di servire.

SEMIFREDDO ALLE PESCHE (x 6)

Ingredienti: 500 gr. di polpa di pesche, 200 gr. di panna montata, 200 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone, 8 amaretti sbriciolati.
Preparazione: Preparare la panna montata e tenerla da parte in frigorifero. Senza lavare d boccale, inserire tutti gli altri ingredienti 60 sec. vel. 8. Aggiungere delicatamente la panna tenuta da parte e versare d composto in uno stampo da plum-cake, precedentemente unto. Riporre lo stampo in congelatore per almeno una notte e toglierlo 1/2 ora prima di servirlo.

SEMIFREDDO DELLA NONNA (x 8)

Ingredienti: 250 gr. di savoiardi 1 dose di crema inglese 60 gr. di cioccolato fondente 2 mis. di Marsala 1 mis. di acqua
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi. 20 sec. vel 7 e metterlo da parte. Preparare la crema inglese,. Versarne una metà in una ciotola e a quella rimasta nel boccale aggiungere il cioccolato tritato: 1 min. 50° vel.3 e lasciarla nel boccale. Bagnare con il Marsala rimasto diluito con l'acqua, in una ciotola. Bagnare velocemente un savoiardo per volta nel Marsala e, con questi foderare bene il contenitore, prestando bene attenzione che non rimangano spazi vuoti. Versare uno strato di crema gialla , disporre uno strato di savoiardi inzuppati, versare ora la crema al cioccolato ed ancora savoiardi . Continuare così fino ad avere esaurito tutti gli ingredienti, terminando con uno strato di savoiardi. Lasciare in frigorifero per almeno una notte. Sformare il semifreddo in un piatto da portata rettangolare, decorarlo con panna e scagliette di cioccolato e servire.

SEMIFREDDO DI ZABAIONE (x 8)

Ingredienti: 500 gr. di panna montata, 3 uova intere, 3 tuorli, 200 gr. di Marsala secco, 200 gr. di zucchero, 1 pizzico di sale
Preparazione: Preparare la panna montata e metterla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire tutti gli altri ingredienti 6 min. 70° vel. 2 e alla fine portare lentamente a vel. 8 per alcuni secondi. Versare il composto in una ciotola e quando sarà raffreddato, incorporare delicatamente la panna tenuta da parte. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare oppure ovale e porlo nel congelatore per almeno una notte. Sformarlo e servirlo guarnito con scagliette di cioccolato fondente o amaretti sbriciolati o altro a piacere.

SEMIFREDDO TORRONATO (x 8)

Ingredienti: 500 gr. di panno montata, 3 uova, 3 tuorli, 200 gr di Marsala secco, 200 gr. di zucchero, I pizzico di sale, 50 gr. di cioccolato fondente tritato, 100 gr. di torrone tritato
Preparazione: Preparare la panna montata e metterla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire uova, zucchero, Marsala e il sale: 6 min. 70° vel. 3 e alla fine portare a vel. 8 per alcuni secondi. Versare la crema in una ciotola e quando sarà raffreddata, incorporare delicatamente il cioccolato e il torrone tritati, e la panna tenuta da parte. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare oppure ovale e porlo nel congelatore per almeno una notte. Sformarlo e servirlo guarnito con scagliette di cioccolato fondente e mandorle spezzettate a piacere.

SPUMA AL CIOCCOLATO X 4

Ingredienti:100 gr. cioccolato fondente, 4 albumi montati a neve, 4 tuorli, 100 gr. zucchero, succo di 1 arancia, 1 mis. panna fresca, ½ mis. Rhum

Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Posizionare la farfalla e inserire zucchero e tuorli: 3 min. 40° vel.3. Aggiungere panna, succo d'arancia, rhum e il cioccolato tritato: 2 min. 50° vel.3 e mettere da parte. Montare gli albumi e unirli delicatamente alla crema: 30 sec. vel.1. Versare la spuma in una coppa e lasciarla in frigorifero per almeno 3 ore, prima di servirla con panna liquida a parte in una salsiera

SPUMA DI ALBICOCCHE (X 6)

Ingredienti. di albicocche lavate, asciugate e snocciolate 150 gr. di zucchero 2 fogli di colla di pesce (1 0 gr.) 300 gr. di panna montata ric. pag. 6 cannella in polvere Per decorare 1 mis. di Marsala all'uovo 8 biscotti secchi

Preparazione Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale zucchero e albicocche: 10 min. IOO° vel. 3. Aggiungere la colla di pesce messa precedentemente a bagno e ben strizzata 30 sec. vel. 5. Far raffreddare il composto in una ciotola e poi incorporarvi la panna montata e la cannella. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto e metterla in frigorifero per il tempo necessario a rassodare Sformare in un piatto da portata, mettere tutt' intorno i biscotti spruzzati di Marsala e decorare con ciuffetti di panna montata.

SPUMONE AL CAFFE' X 6

Ingredienti: 400 gr. di ghiaccio in cubetti, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di latte totalmente scremato, 1/2 mis. di caffè liofilizzato.
Preparazione Inserire nel boccale zucchero e caffè liofilizzato: 10 sec. vel. Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. vel. 5 o più, finchè lo spumone risulterà ben montato. Servire subito.

SPUMONE ALLA FRUTTA X 10

Ingredienti: 2 banane, 2 pere, 200 gr. fragole, fette di ananas fresco o sciroppato, 1 pesca, albicocche, 600 gr. panna montata, 250 gr. zucchero, 250 gr. acqua, 2 cucchiai di Brandy
Preparazione: Lavare, sbucciare, tagliare a pezzi la frutta e inserirla nel boccale: 40 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale lo zucchero e l'acqua: 8 min 100° vel.1 e lasciare raffreddare. Quando lo sciroppo sarà ben freddo, unire la frutta frullata tenuta da parte: 20 sec. vel.4. Unire ora delicatamente la panna montata, aiutandosi con la spatola. Versare il composto in un contenitore largo e basso e farlo congelare per almeno 12 ore. Una volta indurito, metterlo a pezzi nel boccale e mantecarlo bene: 30 sec. vel. 6, spatolando. Per la presentazione, metterlo in uno stampo per budino bagnato con il Brandy e riporlo nel congelatore per 2 ore o più. Al momento di servirlo, sformarlo in un vassoio e guarnirlo con fette di ananas o altra frutta a piacere. E' veramente buono

TIRAMISÙ AL LIMONE (X 6)

Ingredienti 4 tuorli 4 albumi montati a neve 400 gr. di savoiardi 500 gr. di mascarpone 120 gr. di zucchero a velo 2 fialette di essenza di limone o 2 cucchiai di estratto di limone 5Ogr. di cioccolato bianco **Per inzuppare**: 500 gr. di acqua 120 gr. di zucchero 1/2 mis. di limoncello succo di 2 limoni.

Preparazione Montare gli albumi a neve e al termine unite zucchero e tuorli. 2 min. vel.3. Unire delicatamente mascarpone e l'essenza di limone: 30 sec. vel.2, aiutandosi con la spatola e mettere da parte. Senza lavare il boccale preparare lo sciroppo: inserire acqua, zucchero e il succo di limone: 4 min. 50° vel.2 e 20 sec. prima del termine, unire il limoncello. Inzuppare i savoiardi nello sciroppo ottenuto, disporli in vassoio rettangolare, alternandoli con la crema al mascarpone. Continuare fino all' esaurimento degli ingredienti e terminare con la crema. Decorare la superficie con scagli di cioccolato bianco e foglie di limone. Riporlo in frigorifero ed attendere almeno 3 ore prima di servirlo.

TIRAMISÙ AL MASCARPONE (X 8)

Ingredienti 1 pan di Spagna 6 tuorli 6 albumi montati a neve 500 gr. di mascarpone 1/2 mis. di Rhum 200 gr. di zucchero a velo 50 gr. di cacao amaro 5 mis. di caffè ristretto Esec.
Preparazione Preparare il pan di Spagna, preferibilmente il giorno prima. Montare gli albumi a neve e al termine unire zucchero e tuorli, 2 min. veL3. Unire delicatamente mascarpone e Rhum. 20 sec. vel.2, aiutandosi con la spatola. Tagliare a fettine sottili il pan di Spagna, inzupparlo nel caffè e disporlo in una grande coppa, alternandolo con la crema al mascarpone. Continuare fino all' esaurimento degli ingredienti e terminare con la crema al mascarpone. Ricoprire con cacao amaro, fatto scendere da un colino e tenere in frigorifero fino al momento di servire.

TIRAMISU' ALLO ZABAIONE (X 8)

Ingredienti 1 dose di zabaione 400 gr. di savoiardi 300 gr. di panna montata 5 mis. di caffè ristretto 50 gr. di zucchero cacao amaro a piacere
Preparazione Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Preparare lo zabaione e metterlo a raffreddare in un ciotola. Mettere il caffè in una fondina e zuccherarlo. Inzuppare veloce- mente i savoiardi nel caffè e disporli in modo regolare in un vassoio rettangolare (50 x 30 cm.). Incorporare la panna montata allo zabaione e ricoprire i savoiardi con il composto ottenuto e un poco di cacao. Continuare fino all' esaurimento degli ingredienti e terminare con la crema allo zabaione. Ricoprire con cacao amaro, fatto scendere da un colino e tenere in frigorifero .fino al momento di servire.

ZUCCOTTO AI CANDITI X 10

Ingredienti: 500 gr. pan di spagna, 600 gr. panna montata, 100 gr. zucchero a velo, 80 gr. cioccolato fondente, 50 gr. canditi a pezzetti, 1 cucchiaio di cacao amaro
<u>per lo sciroppo</u>: 150 gr. liquore dolce, 200 gr. acqua, 200 gr. zucchero.
Preparazione: Preparare lo sciroppo: Inserire nel boccale acqua, zucchero e liquore: 3 min 100° vel.1. e mettere in una ciotola a raffreddare. Preparare la farcitura: Inserire nel boccale il cioccolato: 10 sec. vel.3 e mettere da parte. Preparare la crema chantilly con panna e zucchero. Dividerla in due ciotole, in una aggiungere i canditi e i pezzetti di cioccolato e nell'altra il cacao, mescolando delicatamente.
Foderare l'interno di uno stampo semisferico (diam. cm22) con pellicola trasparente. Privare il pan di spagna della crosta tagliare delle fette rettangolari alte 1 cm, dividerne alcune in triangoli e disporle nello stampo facendo in modo che le punte dei triangoli, convergano tutte verso il centro. Inzuppare il pan di spagna con lo sciroppo aiutandosi con una pennellessa. Versare nello stampo la panna con i canditi e il cioccolato, livellare, fare uno strato di fette di pan di spagna imbevute di sciroppo, versare l'altra panna al cacao e terminare con uno strato di fette di pan di spagna imbevute. Tenere in frigorifero per almeno una notte. Poco prima di portarlo in tavola, capovolgere lo stampo in un piatto da portata, togliere la pellicola, spolverizzare uniformemente con zucchero a velo, cacao e servire.

I consigli di Gianfranca S.: Il pan di spagna si usa in moltissime preparazioni, per cui lo preparo in una teglia rettangolare e lo conservo nel congelatore. La scongelazione rapidissima mi permette di preparare fantastici dolci in qualsiasi momento e velocemente.

ZUCCOTTO MIMOSA X 10

Ingredienti: 600 gr. pan di spagna, 1 scatola di pesche sciroppate, 700 gr. panna montata
Preparazione: Preparare il pan di spagna, meglio il giorno prima. Preparare la panna montata. Tenere da parte 200 gr. di panna montata e 100 gr. di pan di spagna, privo di crosta. Inserire nel boccale i 100 gr. di pan di spagna: 10 sec. vel.4. e metterlo da parte. Unire delicatamente alla panna montata le pesche sciroppate tagliate a pezzetti.
Foderare l'interno di uno stampo semisferico (diam. cm 22) con pellicola trasparente. Privare il pan di spagna della crosta tagliare delle fette rettangolari alte 1 cm, dividerne alcune in triangoli e disporle nello stampo facendo in modo che le punte dei triangoli, convergano tutte verso il centro. Inzuppare il pan di spagna con lo sciroppo delle pesche, al quale volendo si puo' aggiungere del liquore, aiutandosi con una pennellessa. Versare nello stampo la panna con le pesche, livellare, fare uno strato di fette di pan di spagna imbevute di sciroppo, versare l'altra panna e terminare con uno strato di fette di pan di spagna imbevute. Mettere in frigorifero per almeno una notte. Poco prima di portarlo in tavola, capovolgere lo stampo in un piatto da portata, togliere la pellicola, ricoprirlo con la panna montata tenuta da parte e cospargerlo con le briciole di pan di spagna.
I consigli di Gianfranca S: Lo zuccotto classico è quello toscano, farcito con panna, mandorle, nocciole e ricoperto con scaglie di cioccolato. La ricetta la potete trovare nel 2° volume dei libri regionali di questa collana. Io vi ho voluto proporre alcune varianti.

ZUPPA DOLCE 8 min. dose per 10 persone

Ingredienti:. 400 gr. di savoiardi 15 amaretti **Per la crema** bianca 700 gr. di latte 100 gr. di farina 150 gr. di zucchero bustina di vanillina 1 pizzico di sale 200 gr di burro morbido **Per gli sciroppi** : 100gr. di Alchermes 200 gr. di acqua 50 gr di sciroppo di menta 150 gr. di acqua 100 gr. di Rhum
Preparazione: Preparare gli sciroppi inserire nel boccale acqua e Alchermes: 15 sec. vel. 2 e mettere da parte. Rifare la stessa operazione per l'altro sciroppo. Preparare la crema bianca: inserire nel boccale latte, farina, zucchero, vanillina e sale: 7 min. 8°° vel. 3 e lasciare raffreddare. Quando la crema sarà tiepida, aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento veL4, il burro a pezzetti. 30 sec. vel.2 e lasciare raffreddare. inzuppare velocemente i savoiardi nello sciroppo di Alchermes e dispone uno strato su un piatto da torta. Ricoprire con uno strato della crema preparata. Sovrapporre ora, uno strato di savoiardi inzuppati velocemente nello sciroppo di menta, ricoprirli con la crema e così via fino ad esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di crema e guarnire con gli amaretti sbriciolati Tenere in frigorifero diverse ore, prima di servire. E'ancora più buona se preparata il giorno prima dell' utilizzo ed è ottima sostituendo i savoiardi con il pan di Spagna

DOLCI DI FRUTTA E GELATINE

ASPIC DI FRUTTA X 6

Ingredienti: 500 gr. frutta mista, 6 ciliegine candite, 200 gr. zucchero, 450 gr. acqua, 50 gr. gelatina in polvere per dolci, ½ mis. maraschino.
Preparazione: Sbucciare la frutta, affettarla e tagliarla a dadini, irrorarla con il maraschino e tenerla da parte. Inserire nel boccale zucchero, acqua e gelatina: 4 min. 60° vel. 3 e lasciare intiepidire. Bagnare uno stampo a corona, sistemare sul fondo le ciliegine candite e uno strato di frutta. Irrorare con un poco di gelatina e mettere per qualche minuto in frigorifero a rapprendere. Fare altri strati di frutta e gelatina, fino ad esaurire gli ingredienti. Porre in frigorifero per almeno 3 ore, quindi capovolgere lo stampo su un piatto da portata e servire.
Per sformare con facilità l'aspic, immergere per un attimo lo stampo in acqua calda.

COMPOSTA DI CILIEGIE X 4

Ingredienti: 750 gr. ciliege, 150 gr. zucchero, 1 stecca di cannella, 2 chiodi di garofano, ½ mis. Kirsch, cannella in polvere

Preparazione: Snocciolare, togliere il picciolo alle ciliege e inserirle nel boccale con zucchero, cannella, chiodi di garofano e ½ mis. acqua: 7 min. 90° vel.1. A cottura ultimata eliminare la cannella e i chiodi di garofano, togliere le ciliege e sistemarle nelle coppette. Unire allo sciroppo rimasto nel boccale il kirsch: 2 min. 100° vel.1. Versare il tutto sulle ciliege e cospargere con la cannella in polvere. Servite tiepide, sono ottime

Sostituendo le ciliege con frutti di bosco si ottiene una composta molto raffinata.

COMPOSTA DI FRAGOLE X 4

Ingredienti: 500 gr. fragole, 150 gr. zucchero,1 arancia, ½ mis. marsala, 1 stecca di cannella
Preparazione: Inserire nel boccale 1 mis. di acqua e lo zucchero: 10 min. 100° vel.1. Quando mancano 30 sec. al termine della cottura unire una scorzetta d'arancia, la cannella, il succo d'arancia e il Marsala. Nel frattempo, lavare, mondare, tagliare in tre o quattro pezzi le fragole e distribuirle in quattro coppette. Eliminare dallo sciroppo cannella e la scorzetta d'arancia e versarla bollente sulle fragole. Servirle subito

DESSERT TROPICALE X 8

Ingredienti: 1 scatola di ananas (8 fette), 300 gr. ricotta fresca, 70 gr. zucchero, 20 gr. succo di ananas, 8 ciliegie candite, 8 cimette di menta.
Preparazione: Disporre le 8 fette di ananas su altrettanti piattini da dessert e cospargerle con un poco di zucchero. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire ricotta, zucchero e succo d'ananas: 30 sec. vel.2. Porre al centro di ogni fetta di ananas una cucchiaiata del composto ottenuto e decorare con una ciliegina al centro e una cimetta di menta a lato.

FICHI VERDI ALLA CREMA X 6

Ingredienti: 12 fichi verdi ben sodi, 10 gr. di burro, 350 gr. di latte, 40 gr. di farina, 1 bustina di vanillina, scorza di 1/2 limone, 120 gr. di zucchero, 6 ciliegie candite

Preparazione:Tagliare i fichi in 4 spicchi senza staccarli del tutto in basso, adagiarli aperti su un piatto da portata e porli in frigorifero. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. 7. Unire vanillina, burro, latte e farina: 5 min. 80° vel. 4. Versare la crema a piccole dosi al centro di ogni fico e decorare ciascuno con 1/2 ciliegina. Servire subito con la crema ancora calda e i fichi freddi di frigorifero

FRAGOLE IN COPPETTA X 4

Ingredienti: 500 gr. fragole, 150 gr. zucchero, 500 gr. crema chantilly, 50 gr. rhum, biscotti da gelato a piacere
Preparazione: Lavare le fragole e metterne una metà a macerare con il rhum e 50 gr. zucchero per 10 minuti. Inserire nel boccale l'altra metà delle fragole e 100 gr. di zucchero: 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte.
Preparare la crema chantilly e alla fine incorporare delicatamente la purea di fragole tenuta da parte. Distribuire in quattro coppette le fragole messe a macerare nel rhum, ricoprirle con la crema alle fragole e lasciarle in frigorifero per una mezz'ora prima di servirle ben fredde con i biscottini.

FRAGOLE IN CREMA (dose per 4 persone)

Ingredienti: 400 gr. fragole, 250 gr. panna montata, 2 tuorli, ½ mis. Cherry, 150 gr. zucchero
Preparazione: Pulire le fragole e metterle in una terrina con metà zucchero, lo cherry e lasciarle per 30 minuti. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire i tuorli, lo zucchero rimasto e 1 o 2 cucchiai di succo delle fragole: 2min. vel. 3 e mettere in una ciotola.Unire delicatamente la panna montata, mescolando dall'alto verso il basso. Distribuire sul fondo di 4 coppette le fragole, ricoprirle con la crema e prima di servirle lasciarle in frigorifero per un'ora circa.

FRITTATA DOLCE DI PERE E AMARETTI X 4

Ingredienti: 2 pere mature; 60 gr. di zucchero; 6 amaretti; 100 gr. di farina; 180 gr. di latte; 30 gr. di liquore all'amaretto; 3 tuorli; 3 albumi montati a neve; 30 gr. di burro; 2 cucchiai di succo di limone; zucchero vanigliato.

Preparazione: sbucciare le pere, tagliarle a fettine sottili, sistemarle in un piatto, spruzzarle con il succo di limone e spolverizzarle con 30 gr. di zucchero. MOntare gli albumi a neve e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale il burro: 1' 50° vel. 2. Aggiungere latte, liquore, tuorli, farina, lo zucchero rimasto e gli amaretti sbriciolati: 30' vel. 3. Posizionare la farfalla e con le lame in movimento vel. 1 aggiungere dal foro del coperchio gli albumi montati a neve e le fettine di pere: 2' vel. 1. sciogliere una noce di burro in una padella antiaderente (diam. cm. 28) e versare la preparazione. Cuocere dalle due parti e servire la frittata caldissima, spolverizzata con abbondante zucchero vanigliato. Si possono sostituire le pere con altra frutta a piacere.

FRUTTA GOLOSA (dose per 6 persone)

Ingredienti: 2 pesche gialle, 10 chicchi di uva bianca e nera, 15 fragole, 2 tuorli, 70 gr. zucchero, 150 gr. mascarpone, 100 gr. panna montata, 1 mis. rhum, succo di limone q.b.
Preparazione: Mettere in una ciotola con una spruzzata di limone la frutta sbucciata e tagliata a pezzetti o a fettine. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale i tuorli e lo zucchero: 2 min. vel.2-3. Unire delicatamente la panna montata: 30sec. vel.1, quindi il mascarpone: 30 sec. vel.1., spatolando e per ultimo il rhum: 30 sec. vel.1. In una coppa di cristallo, o in singole coppette, mettere sul fondo un poco della frutta preparata, spolverizzarla con poco zucchero, ricoprirla con la crema

e metterla nel congelatore per non più di un'ora. Guarnire poi con la frutta rimasta e rimettere in frigorifero fino al momento di servire.

Consigli di Anna M.: e' una preparazione semplice, colorata e sempre molto gradita. E' ovvio che la frutta si puo' scegliere secondo i gusti personali o.....il colore della tovaglia.

GELATINA DI AGRUMI (dose per 6 persone)

Ingredienti: succo e scorza di 1 limone, succo di 5 arance, succo di 1 pompelmo, 200 gr. di zucchero, 4 fogli di colla di pesce (20 gr.), gin q.b.
Preparazione: Inserire nel boccale 1 lt. di acqua, colla di pesce, zucchero e la scorza del limone: 9 min. 100° vel.1. Togliere le scorze di limone e lasciare raffreddare. Unire il succo del limone, del pompelmo e delle arance: 20 sec. vel. 8. Bagnare uno stampo da budino (meglio se con buco) con il Gin e versarvi il tutto. Mettere in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Prima di servire, immergere il fondo dello stampo in acqua calda per qualche secondo, capovolgere sul piatto da portata e decorare a piacere con spicchi di agrumi (senza la pellicina), tagliati a fettine sottili e passati nello zucchero. E' un dolce di sicuro effetto

GELATINA DI COCOMERO X 6

Ingredienti: 1 kg.di polpa di cocomero, 60 gr. di gelatina, 100 gr. zucchero, 50 gr. frutta candita a dadini, 60 gr. cioccolato fondente a gocce.
Preparazione: Inserire nel boccale la polpa di anguria privata dei semi e tagliata a tocchetti: 30 sec. vel. turbo. Unire zucchero e kuzu(gelatina): 5 min. 100° vel.2. Lasciare raffreddare e unire le gocce di cioccolato e i canditi.
Mescolare e dividere il composto i 6 stampini individuali, bagnati precedentemente con un liquore secco, affinchè la gelatina non attacchi. Porre in frigorifero e lasciarlo fino a completa solidificazione. Sformarli sul piatto da portata e servire.
Il kuzu è una radice cinese inodore e insapore, che ho scoperto da poco in erboristeria ed è un ottimo addensante per dolci, budini, gelati e creme.

GELATINA DI FRAGOLE X 4

Ingredienti: 300 gr. fragole, 50 gr. uvetta, 5 fogli di colla di pesce, ½ lt. di succo d'uva, un pezzetto di baccello di vaniglia, pinoli per guarnire.
Preparazione: Inserire nel boccale le fragole con l'uvetta precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata: 10 min. 100° vel.2 e distribuire il tutto in quattro coppette. Preparare il succo d'uva e inserirlo nel boccale con la colla di pesce e la vaniglia: 10 min. 100° vel.1. Coprire le fragole nelle coppette con lo sciroppo preparato e far raffreddar prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero. Decorare con pinoli e servire.

GELATINA DI FRUTTA MISTA X 4

Ingredienti :1 kg. di frutta mista di stagione, 3 cucchiai di miele, 4 foglie di colla di pesce (20 gr.), scorza grattugiata di 1/2 limone

Preparazione: Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda. Pulire la frutta, tagliarla a pezzetti e inserirla nel boccale: 10 min. 100° vel. 1. Quando mancano 2 min. al termine della cottura aggiungere la gelatina ben strizzata e amalgamarla a vel. 8 per 20 sec. . Lasciare intiepidire, quindi aggiungere il miele e la scorza di limone: 7 sec. vel. 4. Versare la gelatina ottenuta in coppette e servirla ben fredda. CONSIGLIO: Si presenta molto bene anche preparata in uno stampo da budino, sformata in un piatto da portata e decorata con frutta

GELATINA DI LAMPONI X6

Ingredienti: 800 gr. di lamponi, 200 gr. di zucchero a velo, 20 gr. di colla di pesce, succo di 1 limone. Per guarnire: lamponi e panna montata

Preparazione: Mettere in ammollo la colla di pesce per 10 min. circa. Inserire nel boccale zucchero, succo di limone e, con lame in movimento vel. 4, unire i lamponi dal foro del coperchio: 20 sec. vel. 4 e 1 min. e 1/2 vel. Turbo. Aggiungere la colla di pesce: 3 min. 40° vel. 4. Versare il composto in uno stampo, precedentemente bagnato, affinchè la gelatina non attacchi. Porlo in frigorifero e lasciarlo fino a completa solidificazione. Sformare in un piatto da portata e servire la gelatina guarnita con lamponi e panna montata.

GELO DI LIMONE X 10

Ingredienti: 500 g di succo di limone, 500 g d'acqua, 400 g di zucchero, 35 g di colla di pesce
Preparazione: inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min 100° vel 1.Unire la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata: 30 sec vel 2. Togliere e far raffreddare. Unire il succo di limone, filtrare e mettere in uno stampo o in singoli stampini. Riporre in frigo per almeno 6 ore, prima di servire

KIWI RIPIENI X 6

Ingredienti: 10 kiwi di grandezza regolare, 200 gr. panna montata, ½ dose di crema pasticcera.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale preparare la crema pasticcera e metterla da parte a raffreddare.
Nel frattempo, sbucciare un kiwi, affettarlo e tagliare a metà le fettine ottenute. Tagliare a metà i rimanenti frutti in senso verticale, con un cucchiaino svuotarli della polpa e inserirla nel boccale: 6 sec. vel.3. Posizionare la farfalla e incorporare delicatamente alla polpa di kiwi la crema raffreddata e la panna montata: 1 min. vel.2-3. Farcire con il composto ottenuto i kiwi, guarnirli con le fettine tagliate a metà e servirli ben freddi.

MARRON GLACE' IN COPPA X 4

Ingredienti: 4 cucchiai di marron glacé spezzettati, 1 mis. maraschino, 500 gr. panna montata, 60 gr. zucchero vanigliato, 60 gr. arance candite, 60 gr. cioccolato fondente in scaglie o a gocce, 12 biscottini (lingue di gatto)
Preparazione Porre i marron glacé in una terrina, schiacciarli bene con una forchetta, irrorarli con il maraschino e lasciarli macerare per 20 min. Montare la panna con lo zucchero vanigliato. Unire dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.2, cioccolato, arance candite e i marron glacé scolati dal liquore: 30 sec. vel.2-3. Suddividere la crema ottenuta in 4 coppette ben raffreddate, guarnirle con le lingue di gatto e servirle subito

MELE ALL'AMARETTO X 6

Ingredienti: 6 mele golden, 15 amaretti, 50 gr. uvetta, ½ mis. liquore all'amaretto, 300 vino bianco, 2 chiodi garofano, scorza gialla di ½ limone
Preparazione Inserire nel boccale gli amaretti: 10 sec. vel. 8 e metterli da parte. Lavare bene le mele, togliere il torsolo con l'apposito strumento e tagliarle a metà. Farcirle con gli amaretti, l'uvetta, irrorarle con il liquore e disporle nel varoma. Inserire ora nel boccale il vino, la scorza di limone e i chiodi di garofano: 25 min. Varoma vel.1. Dopo 6 minuti posizionare il Varoma con le mele e continuare la cottura. Al termine

disporre le mele in un piatto da portata, ricoprirle con il sughetto di cottura rimasto e servirle tiepide.

MELE ALLO YOGURT X 4

Ingredienti: 4 mele, 200 gr. yogurt alla banana o alla fragola, 100 gr. zucchero, un pizzico di cannella
Preparazione: Sbucciare le mele e tagliarle in quarti eliminando il torsolo. Spolverizzarle con lo zucchero mescolato alla cannella e sistemarle nel varoma. Inserire nel boccale 300 gr. acqua: 6 min. 100° vel.1. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma sul boccale e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel.1.Disporre le mele in 4 coppette e quando saranno tiepide, ricoprirle conlo yogurt e servirle guarnite con pezzetti di fragole o fettine di banana a seconda dello yogurt utilizzato

MELONE AL CUCCHIAIO (dose per 4 persone)

Ingredienti: 1 melone maturo di circa 900 gr., 1 pesca di circa 180 gr., 70 gr. banana sbucciata, 70 gr. prugne bianche snocciolate, 60 gr. albicocche snocciolate, 500 gr. panna montata, 60 gr. zucchero, succo 1 limone, 50 gr. Alchermes, 2 pizzichi di cannella.
Preparazione: Tagliare grossolanamente tutta la frutta, metterla in una ciotola con il succo di limone, o zucchero, il liquore, la cannella e amalgamare bene il tutto.Montare la panna e metterla da parte in frigorifero.Togliere la farfalla e senza lavare il boccale inserire metà della frutta: 10 sec. vel.5 e 10 sec. vel. 9. Ripetere l'operazione con l'altra metà della frutta. Unire delicatamente il tutto alla panna montata e mettere nel congelatore per un'ora circa. Servire in coppette guarnite con dadini di melone e accompagnate da biscottini o cialde.

PERE AI LAMPONI (dose per 4 persone)

Ingredienti: 4 pere da 200 gr. ca., 150 gr. zucchero, 100 gr. lamponi, 150 gr. zucchero per il caramello, un pizzico di cannella, 50 gr. mandorle tagliate a fiammifero.
Preparazione: Inserire nel boccale 400 gr. di acqua: 6 min. 100° vel.1. Nel frattempo sbucciare le pere lasciando il picciolo e scavare la parte inferiore con l'apposito attrezzo per eliminare il torsolo. Cospargere le pere con 100 gr. di zucchero e disporle nel Varoma. Quando l'acqua bolle posizionare il varoma sul boccale e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel.1.Sistemare le pere in coppette singole.Eliminare l'acqua di cottura e inserire nel boccale i lamponi lavati e asciugati: 20 sec. vel. turbo. Unire 50 gr. zucchero: 20 sec. vel.2 e lasciare riposare per qualche minuto. Nel frattempo preparare il caramello, versarlo sulle pere e appena si sarà rappreso irrorare il passato di lamponi, spolverizzare un poco di cannella e guarnirle con le mandorle tagliate a fiammifero. Tenere in frigorifero una decina di minuti prima di servire

PESCHE ALL'AMARETTO (per 6 persone)

Ingredienti: 6 pesche mature, 15 amaretti, 50 gr. uvetta, ½ mis. liquore all'amaretto, 300 gr. vino bianco, 2 chiodi di garofano, scorza gialla di ½ limone.
Preparazione Inserire nel boccale gli amaretti: 10 sec. vel. 8 e metterli da parte. Lavare bene le pesche, togliere il nocciolo e tagliarle a metà. Farcirle con gli amaretti, l'uvetta, irrorarle con il liquore e disporle nel Varoma.
Inserire ora nel boccale il vino, la scorza di limone e i chiodi di garofano: 25 min. temp. Varoma vel.1. Dopo 6 minuti posizionare il Varoma con le pesche e continuare la cottura. Al termine disporre le pesche in un piatto da portata, ricoprirle con il sughetto di cottura rimasto e servirle tiepide.

PESCHE FARCITE AL VAROMA X 8

Ingredienti: 8 pesche, 30 gr. di mandorle, 25 gr. di nocciole tostate, 20 gr. di zucchero, 60 gr. di biscotti secchi, 1 tuorlo, 1 cucchiaio e 1/2 di cacao amaro, 1 mis. di liquore all'amaretto

Preparazione: Inserire nel boccale mandorle e nocciole: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere i biscotti: 10 sec. vel. 6. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 6 e mattere da parte l'impasto che deve risultare morbido e omogeneo. Senza lavare il boccale inserire 500 gr. di acqua e portare all'ebollizione: 7 min. 100° vel. 1. Nel frattempo sbucciare le pesche, tagliarle a metà, togliere il nocciolo, riempire la cavità col ripieno e via, via, sistemarle nel Varoma e nel vassoio del Varoma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul boccale e cuocere: 35 min. temp. Varoma vel. 1. Terminata la cottura disporre le pesche in un piatto da portata e servirle ben fredde, guarnite con fiocchi di panna.

PESCHE INDORATE (dose per 4 persone)

Ingredienti: 1 scatola di pesche sciroppate, 200 gr. panna montata, 2 tuorli, 50 gr. zucchero, 1 bustina di vanillina, 150 gr. amaretti, cannella in polvere.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Sgocciolare le mezze pesche disporle in quattro piccole pirofile individuali (diam. 10 cm). Inserire nel boccale ben asciutto gli amaretti: 15 sec. vel. Turbo e metterli da parte. Inserire tuorli e zucchero: 15 sec. vel. 6. Aggiungere vanillina e amaretti: 15 sec. vel.4. Aggiungere delicatamente la panna e amalgamare bene: 30 sec. vel.3, aiutandosi con la spatola.Versare il composto ottenuto nelle coppette, cospargerlo con la cannella e passare il tutto in forno nel

PESCHE MELBA (dose per 4 persone)

Ingredienti: 2 grosse pesche gialle, 100 gr. zucchero,300 gr. acqua, gelato alla crema o fior di latte, 50 gr. mandorle spellate, sciroppo di lampone o di amarene.
Preparazione: Sbucciare le pesche, tagliarle a metà, togliere il nocciolo e porle nel cestello cospargendole di zucchero.
Inserire nel boccale 300 gr. acqua e 100 gr. zucchero: 6 min. 100° vel.1. Posizionare il cestello con le pesche: 15 min. 100° vel.4. Disporre le mezze pesche in 4 coppette e lasciarle raffreddare.
Al momento di servire, disporre al centro di ogni pesca una pallina di gelato, irrorare con lo sciroppo di lampone e guarnire con mandorle tagliate a filetti e leggermente tostate.

PESCHE RIPIENE X 12

Ingredienti: 6 grosse pesche mature, 100 gr. di zucchero, 200 gr. di ricotta, 150 gr. di mascarpone, 100 gr. di gherigli di noce, 1/2 mis. di Brandy, cannella a piacere.

Preparazione: Lavare e asciugare le pesche, dividerle in due togliendo il nocciolo, e spolverizzarle con un pizzico di cannella. Mettere da parte 12 gherigli di noce. Inserire nel boccale lo zucchero e le restanti noci: 20 sec. vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti: 30 sec. vel. 4. Distribuire il composto nelle pesche, decorare con i gherigli di noce lasciati da parte e porre in frigorifero per 30 minuti prima di servire.

PRUGNE ALLA CREMA 1 X 4

Ingredienti: 300 gr. prugne secche snocciolate, 300 gr. zucchero, scorza gialla di ½ limone, qualche goccia di limone, 1 dose di crema pasticcera.

Preparazione: Posizionare la farfalla e inserire nel boccale le prugne ben lavate in acqua fredda, 300 gr. di acqua, 150 gr. zucchero e la scorza di limone: 10 min. 100° vel.1.
Scolare le prugne col cestello e lasciarle raffreddare. Togliere la farfalla e inserire nel boccale 50 gr. di acqua, lo zucchero rimasto, qualche goccia di limone e fare un caramello biondo: 7 min. 100° vel. 1. Versare un po' di caramello in ogni coppetta e disporvi sopra le prugne. Fare la crema pasticcera, versarla ancora calda sopra le prugne, lasciare raffreddare e servire. A piacere guarnire con una prugna tagliata a fiore.

PRUGNE ALLA CREMA 2

Ingredienti: 500 gr di yogurt, 200 gr di prugne secche snocciolate, alcune mandorle spellate e tritate, 2 cucchiai di miele, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, qualche pinolo.

Preparazione: Esec. Lasciare in ammollo le prugne per qualche ora (il tempo di ammollo dipende dalla qualità delle prugne). Posizionare la farfalla nel boccale ed inserire prugne e sale: 10 min. 80° vel. 2. Se occorre, aggiungere durante la cottura 1/2 mis. di acqua tiepida. Togliere dal boccale, scolarle e lasciarle raffreddare. Inserire le prugne nel boccale: 15 sec. vel. 6. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, yogurt e miele: 20 sec. vel. 4. Versare il composto ottenuto in coppette e guarnirle con le mandorle tritate grossolanamete, qualche pinolo intero ed un pizzico di cannella. Lasciarle in frigorifero per qualche ora, prima di servire

GELATI E SORBETTI

AFFOGATO AL CAFFE' X 6

Ingredienti: 500 gr. di latte intero, 100 gr. di zucchero, 5 uova, 30 gr. di farina di carruba, 4 gocce di vaniglia pura, 50 gr. di panna in polvere, 1/2 cucchiaino di scorza grattugiata di limone, un pizzico di sale, caffè forte a piacere.
Preparazione: Inserire nel boccale zucchero, farina di carruba e panna in polvere: 50 sec. vel. 5. Aggiungere uova, vaniglia, scorza di limone e sale: 40 sec. vel. 4. Unire il latte: 6 min. 80° vel. 3. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 50 sec. vel. 4, spatolando e poi 1 min. vel. Spiga. Riporlo nuovamente nel congelatore. Al momento di servire, mettere alcune palline di gelato nelle coppette e irrorarle con caffè bollente

COPPA DEL NONNO X 6

Ingredienti: 100 gr. di zucchero, 1/2 mis. di caffè liofilizzato, 500 gr. di panna fresca o vegetale, 1 uovo (facoltativo).

Preparazione: Inserire nel boccale uovo, zucchero e caffè liofilizzato: 20 sec. vel. 9. Posizionare la farfalla e aggiungere la panna: 60 sec. vel. 2-3 o poco più, se il composto non fosse sufficientemente consistente. Distribuirlo nelle coppette e tenerle in frigorifero fino al momento di servirle

FIOR DI LATTE X 6

Ingredienti: 500 gr. di latte intero, 500 gr. di panna, 200 gr. di zucchero, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaino colmo di farina di agaragar, un pizzico di sale fino.

Preparazione: Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 7 min. 80° vel. 3. Quando il composto sarà tiepido, unire vanillina e agaragar: 5 sec. vel. 2. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel. 9 ed altri 20 sec. vel. 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva perfettamente e a lungo.

GELATO AI MARRON GLACE' dose per 6 persone

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli, 300 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero, 2 bustine di vanillina, 10 gr. agar agar, 1 pizzico di sale, 250 gr. marron glacé

Preparazione: Inserire nel boccale i marron glacé, tritarli grossolanamente con 2 colpi di Turbo e metterli da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel. 1.Inserire ora dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.4, uova, tuorli, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel.4. Unire i marron glacé: 3 sec. vel.2.
Versare in un contenitore di stagnola largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel.9 ed altri 20 sec. vel.4, spatolando.
Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe con cialde e marron glacé. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO AI PISTACCHI (dose per 6 persone)

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli, 300 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero, 1 pizzico di sale, 10 gr. agar agar, 100 gr. pistacchi pelati

Preparazione: Inserire nel boccale i pistacchi ben privati della pellicina: 10 sec. vel. 5 e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel. 1. Inserire ora, dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, uova, tuorli, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel. 4. Unire i pistacchi: 25 sec. vel.2. Versare in un contenitore di stagnola largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel.9 ed altri 20 sec. vel.4, spatolando.
Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe guarnite con i pistacchi. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO AL CAFFE' X 6

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli,200gr latte intero,200gr panna fresca, 100gr di caffè ristretto, 100 gr zucchero,1 bustina di vanillina,un pizzico di sale, 10 gr agaragar.

Preparazione: Inserire nel boccale latte panna sale vanillina 7 min. 80°c vel 1 inserire con lame in movimento a vel 4 uova,tuorli,caffè zucchero e agaragar per7 min 70°c vel 4. Fare congelare e dopo mantecare

GELATO AL CIOCCOLATO 1 X 6

Ingredienti: 4 tuorli, 150 gr. di zucchero, 400 gr. di latte intero, 100 gr. di panna fresca, 80 gr. di cioccolato fondente, un pizzico di sale

Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 3 colpi di Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. 80° vel. 4. Versare la crema ottenuta in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 10 ore. Al momento di servire, dividere il

composto in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare bene: 15 sec. vel. 9 e 30 sec. vel. 6, spatolando. E' ottimo servito spolverizzato con farina di cocco.

GELATO AL CIOCCOLATO 2 (dose per 6 persone)

Ingredienti: 2 uova intere, 2 tuorli, 300 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero, 1 bustina di vanillina, 10 gr. agar agar, 1 pizzico di sale, 150 gr. cioccolato fondente
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi, portare lentamente la velocità da 0 a turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel. 1. Inserire ora dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, uova, tuorli, cioccolato tritato, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel. 4 ed altri 20 sec. vel. 6, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe con cialde e codette di cioccolato. Nel congelatore si conserva a lungo

GELATO AL KIWI X 6

Ingredienti: 250 gr. latte, 250 gr. panna, 150 gr. zucchero, 300 gr. kiwi sbucciati, un pizzico di sale fino
Preparazione: Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 4 min. 80° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire i kiwi a fette: 10 sec. vel. 8. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore

GELATO AL LIQUORE (dose per 6 persone)

Ingredienti:1 dose di gelato alla crema, 1 o 2 cucchiai del liquore preferito
Preparazione: Preparare il gelato alla crema. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale, aggiungere il liquore prescelto e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 e 15 sec. vel.4, spatolando. Rimetterlo nel congelatore per una mezz'oretta e servire. E' ottimo servito in coppette con una spruzzata di liquore e accompagnato da lingue di gatto o cialde.
Il liquore va aggiunta alla fine, perchè l'alcool rallenta il processo di congelazione.

GELATO AL MIELE (dose per 4 persone)

Ingredienti:100 gr. miele, 250 gr. latte intero, 250 gr. panna fresca, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio abbondante (8 gr. circa) di agar agar, 1 cucchiaio di Rhum
Preparazione: Inserire nel boccale latte, panna e sale: 7 min. 90° vel.1. Aggiungere miele e agar agar: 8 min. 80° vel. 3 e lasciare raffreddare. Versare la crema ottenuta in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 12 ore. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale, aggiungere il rhum e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 e 30 sec. vel. 4, spatolando. E' ottimo servito con una spruzzata di miele sciolto nel rhum. Ho riscontrato che facendo bollire prima il latte e la panna, il gelato risulta più consistente, comunque non è indispensabile

GELATO AL TORRONCINO (dose per 6 persone)

Inserire nel boccale il torrone a pezzi e tritarlo grossolanamente: 10 sec. vel. 4 e mettere da parte.

Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel.1. Inserire ora dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, uova, tuorli, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel. 4. Unire il torrone: 5 sec. vel.2.
Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel. 4 ed altri 20 sec. vel. 6, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe con cialde e guarnito con qualche mandorla. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO ALL'AMARETTO 1

Ingredienti: 500 gr di panna, 500 gr di latte intero, 200 gr di zucchero, un pizzico di sale, 2 bustine vanillina, 50 gr di amaretti, 1 cucchiaino colmo di agar agar.
Preparazione: Inserire nel boccale gli amaretti 5 sec. vel. 9,aggiungere latte, panna, zucchero e sale: 7 min. 80° vel. 3. Quando il composto sarà tiepido, unire vanillina e agaragar: 5 sec. vel. 2. Versare in un contenitore stagnola largo e basso e quando è freddo metterlo in congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare per 10 sec, vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo di nuovo nella vaschetta e rimetterlo in congelatore per almeno una mezz'oretta e servirlo spolverizzato di amaretti sbriciolati. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO ALL'AMARETTO 2

Ingredienti 150 gr di amaretti,200 gr di panna,200 gr di latte intero,100 gr di zucchero,2 tuorli,un pizzico di sale 10 gr di liquore all'amaretto.
Preparazione Polverizzare gli amaretti per 39" vel.turbo,aggiungere tutti gli altri ingredienti e cuocere 5'80° vel.4 Mettere nel congelatore e dopo 3 ore mantecare 20" vel 7 e 10" vel.4 spatolando.

GELATO ALL'ANANAS X 6

Ingredienti: 250 gr. di latte intero, 250 gr. di panna, 150 gr. Di zucchero, 300 gr. di ananas fresco o sciroppato, un pizzico di sale fino.

Preparazione Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 4 min. 80° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire l'ananas a fette: 10 sec. vel. 8. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo.

GELATO ALLA BANANA 1 X 6

Ingredienti: 250 gr. latte intero, 250 gr. panna, 150 gr. zucchero, 300 gr. banane sbucciate, un pizzico di sale fino
Preparazione Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 4 min. 80° vel.1. e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire le banane a fette: 10 sec. vel. 8. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel.4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, taglierlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo.

GELATO ALLA BANANA 2

Ingredienti: 300 g di banane a pezzetti surgelate, 300 g di latte congelato a cubetti, 100 g di zucchero, succo di 1\2 limone.

Preparazione: Togliere dal congelatore gli ingredineti 5 minuti prima di lavorarli. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unire banane, latte, succo di limone: 40 sec vel 7 e 20 sec vel 4

GELATO ALLA CREMA X 6

Ingredienti: 2 uova, 2 tuorli 300 gr latte intero 200 panna fresca 100 zucchero 2 bustine di vanillina 10 gr pregel a agaragar (è un addensante per gelati che trovate in drogherie ben fornite o rivenditori all'ingross0) 1 pizzico di sale.

Preparazione: Inserire nel boccale latte panna e sale vanillina, 7 min. 80 vel 1 Inserire ora dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 uova tuorli zucchero e agaragr 7 min. 70 vel 4 . Versare in un contenitore largo e basso e farlo congelare . Al moento di servire tagliare a cubetti inserirlo nel boccale e farlo mantecare 10 sec. vel 9 e 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e srvirlo. Si può anche conservare a lungo nel congelatore.

GELATO ALLE NOCCIOLE X 6

Ingredienti: 500 gr di latte intero, 500 panna, 200 zucchero, 1 pizzico di sale, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaio di farina di agaragar o di pregel (è un addensante per gelati che trovi nei negozi specializzati o se conosci il proprietario di qualche gelateria puoi fartelo dare) 30 gr nocciole tostate.

Preparazione: Inserire nel boccale le nocciole 5 sec. Vel 9 aggiungere latte panna zucchero sale, 7 min 80 vel 3, quando il composto è tiepido unire la vanillina e il pregel 5 sec. Vel 2. Versare in un contenitore largo e basso e quando è freddo metterlo in congelatore. Lasciare tutta la notte dopo di che toglierlo dal congelatore e tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare per 10 sec, vel 9 e altri 20 sec. Vel 4 spatolando, riporre di nuovo nella vaschetta e rimetterlo in congelatore per almeno una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva a lungo

GELATO ALLO ZABAIONE (dose per 6 persone)

Ingredienti:120 gr. zucchero, 500 gr. latte intero, 5 tuorli, 50 gr. farina di carruba, 2 gocce di vanillina pura (in fialetta), ½ mis. di Marsala secco,1 pizzico di sale.
Preparazione: Inserire nel boccale zucchero e farina di carruba: 1 min. vel.4. Aggiungere i tuorli: 2 min. vel. 6. Versare a filo dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, latte, vanillina, sale e miele: 6 min. 80° vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 40 sec. vel. 6 ed altri 40 sec. vel. Spiga. Aggiungere il marsala e amalgamare ancora pochi secondi a vel. 4. Riporlo nuovamente in congelatore prima di servirlo.

GELATO ALLO ZENZERO CON SALSA DI RIBES(dose per 8 persone)

Ingredienti: 6 tuorli, 250 gr. zucchero, 500 gr. latte intero, 500 gr. panna, 1 cucchiaio di zenzero in polvere, ½ bustina di vanillina
per la crema: 300 gr. ribes, 100 gr. zucchero a velo, 1 albume
Preparazione: Inserire nel boccale i tuorli e lo zucchero: 2 min. vel. 6. Unire latte, panna e vaniglia: 10 sec. vel. 5 e cuocere: 20 min. 80° vel.2 senza misurino. Unire lo zenzero: 20 sec. vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Preparare la salsa: inserire nel

boccale il ribes ben lavato e sgranato e lo zucchero a velo: 1 min.vel. 7. Posizionare la farfalla e unire l'albume: 5 min. vel. 2 finchè avrà preso una discreta consistenza. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 20 sec. vel. 5, spatolando. Servirlo subito in coppette, guarnito con la crema di ribes. Bisogna provarlo è buonissimo.

GELATO BIANCO (dose per 6 persone)

Ingredienti:500 gr. latte intero, 150 gr. zucchero, 2 fogli di colla di pesce
Preparazione: Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale il latte: 7 min. 90° vel.1. senza misurino. Aggiungere lo zucchero: 6 min. 90° vel. 2, sempre senza misurino. Quando mancano 2 min. al temine della cottura aggiungere la gelatina ben strizzata, abbassando la temperatura a 80° e aumentando a 4 la velocità delle lame. Versare il composto ottenuto in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 12 ore. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale, aggiungere il rhum e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 e 30 sec. vel. 4, spatolando. E' ottimo servito con pezzetti di frutta precedentemente irrorati con succo di limone e gherigli di noci tritati e interi per guarnizione.

GELATO CON SALSA DI NOCI E MIELE (dose per 6 persone)

Ingredienti:1 dose di gelato alla crema, 100 gr.gherigli di noci, 80 gr. miele d'acacia, scorza grattugiata di 1 limone (1 cucchiaino), succo di ½ limone, 100 gr. brandy.
Preparazione: Preparare per tempo il gelato alla crema. Congelarlo, mantecarlo e rimetterlo nel congelatore. Inserire nel boccale brandy, succo di limone, scorza di limone e miele: 4 min. 80° vel.1. Aggiungere le noci: 1 min. 80° vel.3. Al momento di servire, mettere nelle coppette delle palline di gelato, e servirle con la salsa ottenuta, tiepida o fredda. E' squisito.

GELATO DI CASTAGNE (dose per 8 persone)

Ingredienti:500 gr castagne sbucciate, 500 gr latte intero, 100 gr. zucchero, 2 foglie di alloro, 1 bustina di vanillina, un pizzico di sale, 250 gr. panna montata, 4 albumi montati a neve, 1 cucchiaino di agar agar, 1 mis. di rhum.
Preparazione: Preparare la crema di castagne: Inserire nel boccale 500 gr. acqua, le foglie di alloro, il sale e posizionare il cestello con le castagne: 30 min. 100° vel.4. Terminata la cottura scolare le castagne e inserirle nel boccale dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 4: 30 sec. vel. 4 spatolando e mettere da parte. Senza lavare il boccale, inserire latte, zucchero e vanillina: 4 min. 80° vel.1. Aggiungere le castagne tritate messe da parte: 8 min. 90° vel.4. Durante la cottura aggiungere il rhum, l'agar agar e al termine mettere il tutto a raffreddare in una ciotola.
Nel frattempo, nel boccale ben freddo e pulito, montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Montare gli albumi. Quando la crema di castagne si sarà raffreddata incorporare delicatamente prima gli albumi, poi l panna, mescolando dall'alto verso il basso. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 9 ed altri 30 sec. vel.4, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO ALLE FRAGOLE X 6

Ingredienti: 250 gr latte intero, 250 panna, 150 zucchero, 300 fragole mature, un pizzico di sale fino.

Preparazione: Inserire nel boccale latte panna zucchero sale 4 min. Temp 80 vel 1 e mettere da parte a raffreddare.senza lavare il boccale inserisci le fragole ben lavate 10

sec vel 8 aggiungi la crema messa a raffreddare e amalgama bene 10 sec. Vel 4, versa in un contenitore largo e basso e metti in congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servire taglialo a cubetti inseriscilo nel boccale e mantecalo molto bene 20 sec vel 7 e 10 sec vel 4 spatolando. Puoi servirlo subito o riporlo di nuovo in congelatore. Si conserva a lungo

GELATO DI FRUTTA CON YOGURT X 4

Ingredienti: 300 gr. polpa di pesche, 1 tuorlo, 300 gr. yogurt naturale, 1 cucchiaio di marmellata di pesche, 200 gr. zucchero a velo, 100 gr. panna montata.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero.
Togliere la farfalla e inserire nel boccale tutti gli altri ingredienti: 1 min. vel. 8. Riposizionare la farfalla e unire la panna montata: 20 sec. vel.3. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 20 sec. vel. 5, spatolando. Servirlo subito con una salsa alla frutta o riporlo nuovamente nel congelatore.

GELATO DI LAMPONI X 6

Ingredienti: 250 gr. di latte intero, 250 gr. di panna, 150 gr. di zucchero, 300 gr. di lamponi, un pizzico di sale fino

Preparazione: Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 4 min. 80° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale, inserire i lamponi ben lavati: 10 sec. vel. 6. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, taglierlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 10 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo.

GELATO (FLAMBE’(dose per 6 persone)

Ingredienti:350 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero,1 bustina di vanillina, 1 cucchiaino di agar agar, 1 pizzico di sale, 6 cucchiai di marmellata di albicocche, 6 zollette di zucchero,1 mis. Grand Marnier
Preparazione: Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 6 min. 80° vel.2. Aggiungere l’agar agar miscelato a un cucchiaino di zucchero: 7 sec. vel.7.
Qualche secondo prima del termine, unire la vanillina. Versare il composto in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore per almeno 12 ore. Al momento di servire, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 15 sec. vel. 9 ed altri 40 sec. vel. 6, spatolando. Mettere una parte del gelato così ottenuto in coppette o calici, distribuire in ognuna un cucchiaio di marmellata, il gelato rimasto e terminare una una zolletta di zucchero. In una piccola casseruola (con manico lungo) mettere il liquore, scaldarlo sul fuoco per qualche secondo. Infiammare il liquore, accostando cautamente un fiammifero acceso, versarlo sulle zollette di zucchero e servire subito

GELATO IN TEGAMINO(dose per 4 persone)

Ingredienti:100 gr. zucchero, 1 uovo, 500 gr. latte intero, 1 stecca di vaniglia, ½ cucchiaino di agar agar, 1 pizzico di sale, 4 mezze albicocche
Preparazione: Inserire nel boccale il latte con la stecca di vaniglia: 5 min. 80° vel. 3. Togliere la stecca di vaniglia e lasciare raffreddare. Aggiungere zucchero, uovo e sale: 6 min. 80° vel. 8. Quando mancano 2 min. al termine della cottura unire l’agar agar. Versare la crema ottenuta in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 12 ore. Al momento di servire, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e

mantecare bene: 20 sec. vel. 7 ed altri 30 sec. vel. 4, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore. Per servirlo, mettere una pallina di gelato in un tegamino di coccio, appiattirla col dorso del cucchiaio e mettere al centro ½ albicocca sgocciolata con la parte tagliata in giù a simulare il tuorlo delle uova e....... subito in tavola!

GELATO MALAGA I (per 6 persone)

Ingredienti:100 gr. zucchero, 30 gr. farina di carruba, 50 gr. panna in polvere, 2 uova, 150 gr. latte intero, 150 gr. vino Porto, 50 gr. uvetta ammollata nel porto, un pizzico di sale.

Preparazione: Inserire nel boccale zucchero, farina di carrube e panna in polvere: 40 sec. vel.4. Aggiungere sale e uova: 40 sec. vel.4. Unire latte e vino: 6 min. 80° vel. 3. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare bene: 40 sec. vel 4 e altri 40 sec. vel spiga. Aggiungere l'uvetta ben strizzata e amalgamare bene: 20 sec. vel.1. Riporlo nuovamente in congelatore per una mezz'oretta e servire. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO MALAGA 2(per 6 persone)

Ingredienti:1 dose di gelato alla crema, 200 gr. vino Malaga, 150 gr. uvetta malaga.

Preparazione: Mettere a bagno l'uvetta in 100 gr. di vino. Preparare il gelato alla crema sostituendo 100 gr. di latte con 100 gr. di vino. Dopo aver mantecato, aggiungere l'uvetta ben strizzata: 20 sec. vel.1. Riporlo nuovamente nel congelatore per ½ ora prima di servirlo. Nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO MOKA X 6

Ingredienti: 4 tuorli, 150 gr. di zucchero, 200 gr. di latte intero, 200 gr. di caffè forte, 100 gr. di panna fresca, 80 gr. di cioccolato fondente, un pizzico di sale.
Preparazione: Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 3 colpi di Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. 80° vel. 4. Versare la crema ottenuta in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 10 ore. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare bene: 15 sec. vel. 9 e 30 sec. vel. 6, spatolando. E' ottimo servito con scaglie di cioccolato

GELATO VELOCE DI ALBICOCCHE X 6

Ingredienti: 300 gr. di albicocche snocciolate e congelate, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone.

Preparazione: Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere albicocche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4 spatolando. Servire subito

GELATO VELOCE DI BANANE X 6

Ingredienti: 300 gr. di banane congelate a pezzetti, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone

Preparazione: Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere pesche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito

GELATO VELOCE DI FRAGOLE X 6

Ingredienti: 300 gr. di fragole congelate a pezzetti, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone

Preparazione: Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere pesche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito

GELATO VELOCE DI LAMPONI X 6

Ingredienti: 300 gr. di lamponi congelate a pezzetti, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone

Preparazione: Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere pesche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito

GELATO VELOCE DI MIRTILLI X 6

Ingredienti: 300 gr. di mirtilli congelati, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone

Preparazione: Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere mirtilli, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito

GELATO VELOCE DI MORE X 6

Ingredienti: 300 gr. di more congelate a pezzetti, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone

Preparazione: Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere pesche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito

GELATO VELOCE DI PESCHE X 6

Ingredienti: 300 gr. di pesche congelate a pezzetti, 300 gr. di latte congelato a cubetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone

Preparazione: Togliere dal congelatore la frutta 5 minuti prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere pesche, succo di limone e latte: 40 sec. vel. 7 e poi altri 20 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito

MANGIA E BEVI(dose per 6 persone)

Ingredienti:150 gr. gelato di pistacchio, 150 gr. gelato di lamponi, 150 gr. gelato di vaniglia, 150 gr. gelato di fragola, 250 gr. lamponi, 150 gr. ribes rosso, rhum e zucchero q.b.
Preparazione: Dopo aver ben lavato la frutta, spolverizzarla con lo zucchero, bagnarla con il rhum e lasciarla macerare per mezz'ora circa. Far raffreddare le coppe da gelato in frigorifero per una decina di minuti. Riempirle con i gelati assortiti, mettere in ognuna qualche lampone e un poco di ribes. Irrorarle con il rhum che è servito a mantecare la frutta, metterle ancora per pochi minuti nel congelatore e servire.

SORBETTO ALLO CHAMPAGNE 1

Ingredienti:2 scatole di pesche sciroppate, 150 gr. zucchero, 100 gr. spumante secco o dolce a piacere, succo di 1 limone.
Preparazione: Inserire nel boccale il sugo della frutta e lo zucchero: 10 min. 100° vel.1., tenendo il misurino inclinato. Lasciare raffreddare, poi unire la frutta sciroppata e lo spumante: 2 min. vel.5. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 24 ore. Toglierlo, dividerlo in cubetti, inserirli bel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 7 e 30 sec. vel. 4, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per ½ ora circa. Guarnire le coppette con striscioline di frutta passate nel succo di limone e un cucchiaio di zucchero a velo. E' ottimo.
Consigli: Lo spumante e le bevande alcoliche in generale rallentano il processo di congelazione. Quindi se fare questo gelato con altra frutta o anche con frutta fresca, ricordatevi di lasciarlo più tempo nel congelatore.

SORBETTO ALLO CHAMPAGNE 2

Ingredienti: 1Bottiglia di champagne benjamin o suo equivalente di un semisecco. - 2 bicchieri di latte in polvere - 2 1/2 bicchieri di zucchero - 3 mandarini - 1 mela - ghiaccio preparazione 1.

Preparazione: Mettere a congelare la frutta a pezzetti 2. Con il bicchiere ben asciutto glassare lo zucchero (velocità 8-12) 3. Aggiungiamo le frutte , il latte e lo champagne (velocità 12) e aggiungiamo tanto ghiaccio quanto necessario fino ad ottenere la consistenza desiderata. 4. Servire in coppe da champagne

SORBETTO DI ALBICOCCHE X 6

Ingredienti: 250 gr. di albicocche snocciolate e ben lavate, 300 gr. di acqua, 200 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare.Inserire nel boccale albicocche e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel. 6 spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa.

SORBETTO DI AMARENE X 6

Ingredienti: 450 gr. di amarene, 150 gr. di miele, 100 gr. di acqua, un pezzetto di cannella, 1 albume, succo di 1/2 limone Lavare le amarene, sgocciolarle e snocciolarle.

Preparazione: Inserire nel boccale i noccioli, l'acqua e la cannella: 5 min. 80° vel. 1. Togliere i noccioli e unire amarene, succo di limone e miele: 20 sec. vel. 5, altri 20 sec. vel. Turbo e cuocere: 15 min. 80° vel. 3 e mettere da parte a raffreddare. Posizionare la farfalla e inserire l'albume e 1 pizzico di sale finonel boccale ben asciutto: 2 min. vel. 2-3. Amalgamare delicatamente l'albume a neve alla salsa di amarene, non appena si sarà intiepidita. Versare in un contenitore di stagnola, largo e basso e porre il tutto nel congelatore fino a completo congelamento. Prima di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 aiutandosi con la spatola. Servirlo subito o riporlo nel congelatore. Si conserva a lungo. E' squisito

SORBETTO DI ANGURIA 1

Ingredienti: 500 gr. polpa di anguria, 70 gr. zucchero, 100 gr. acqua, succo di 1 limone, 100 gr. panna montata.
Preparazione: Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Tagliare a pezzi l'anguria eliminando i semi e inserirla nel boccale con il sugo e il succo di limone: 20 sec.vel. 6 e metterla da parte. Inserire ora nel boccale l'acqua e lo zucchero: 3 min. 100° vel.2. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato unire la polpa di anguria e delicatamente la panna montata: 15 sec. vel.2-3. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel.6, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per ½ ora circa. E' piacevole guarnire le coppette con palline di polpa d'anguria, ben fredde.

SORBETTO DI ANGURIA 2

Ingredienti: Ingredienti: 700 g di anguria sbucciata, 100 g di zucchero, whisky a piacere.
Preparazione: Privare dei semi l'anguria, tagliarla a tocchetti e porla in congelatore per alcune ore. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unire whisky e l'anguria congelata: 40 sec vel 4 e 40 sec vel 9 spatolando. Servire subito in coppette aggiungendo altro whisky a piacere.

SORBETTO DI ARANCE (dose per 6 persone)

Ingredienti:200 gr. zucchero, 400 gr. acqua, 200 gr. succo di arancia, 1 cucchaio di succo di limone, 2 pezzetti di scorza gialla di arancia
Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel.1. Unire la scorza di arancia, lasciare raffreddare completamente e alla fine unire il succo di limone e di arancia: 10 sec. vel.1.
Eliminare la scorza di arancia, versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. Turbo e 30 sec. vel.5, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per ½ ora circa.

SORBETTO DI BANANE (dose per 6 persone)

Ingredienti:250 gr. banane sbucciate, 300 gr. acqua, 200 gr. zucchero, succo di ½ limone.
Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel.1, e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale banane e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel.6, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per ½ ora circa.

SORBETTO DI CAFFE' X 6

Ingredienti: 150 gr. di zucchero, 200 gr. di caffè forte, 300 gr. di acqua.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 5 min. 60° vel. 1. Aggiungere il caffè: 10 sec. vel. 2-3. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel. 6, spatolando. Servirlo subito in coppette con ciuffetti di panna montata o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa.

SORBETTO DI FICHI X 8

Ingredienti: 400 gr. di fichi, 50 gr. di zucchero a velo, 300 gr. di ghiaccioLavare i fichi, tagliarli a pezzi e metterli nel congelatore per almeno una notte..
Preparazione: Inserire nel boccale zucchero, fichi, ghiaccio e mantecare bene: 20 sec. vel. 6 e 20 sec. vel. 9 spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa. CONSIGLIO: Ricordatevi di togliere il ghiaccio e i fichi dal congelatore 10 min. prima di utilizzarli

SORBETTO DI FRAGOLE 1 X 6

Ingredienti: 250 gr. fragole mature e ben lavate, 300 gr. acqua, 200 gr. zucchero, succo di ½ limone
Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel.1, e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale fragole e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel.6, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per ½ ora circa.

SORBETTO DI FRAGOLE 2

Ingredienti: 700 gr. Di fragole congelate, un limone pelato a vivo senza semi; 200 gr. Di zucchero:

Preparazione: togliere le fragole dal freezer qualche minuto prima di utilizzarle, fare lo zucchero a velo: 20'' vel. Turbo; unire il limone e le fragole 40'' vel. 7 e 40'' vel. 5 spatolando

SORBETTO DI LAMPONI X 6

Ingredienti: 250 gr. di lamponi ben lavati, 300 gr. di acqua, 200 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale lamponi e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel. 6, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa.

SORBETTO DI LIMONE X 6

Ingredienti:400 gr di acqua, 200 gr di zucchero, 150 gr. di succo di limone (3 limoni circa), 1 pezzetto dii scorza gialla di limone.

Preparazione: Mettete nel boccale acqua, zucchero, la scorza di limone e scaldate: 2 min. 50° vel.1.Lasciate raffreddare completamente, poi unite il succo di limone e togliete la scorza. Versate tutto in un recipiente largo e basso (contenitore di stagnola) e riponete in congelatore per almeno una notte. Al momento di servire, dividete il composto in pezzi e mettetelo nel boccale. Mantecate bene aiutandovi con la spatola: 10 sec. vel. 9 e per altri 20 sec. vel. 4. Servite subito

SORBETTO DI MANDARINO (dose per 6 persone)

Ingredienti:200 gr. zucchero, 400 gr. acqua, 200 gr. succo di mandarino, 1 cucchiaio succo di limone, 2 pezzetti di scorza gialla di arancia.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel.1. Unire la scorza di mandarino, lasciare raffreddare completamente e alla fine unire il succo di limone e di mandarino: 10 sec. vel.1. Eliminare la scorza di mandarino, versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. Turbo e 30 sec. vel.5, spatolando.
Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per 1 ora.
Se farete attenzione a sbucciare i mandarini, vi rimarrà la buccia intera e vi potrà servire da coppetta per una presentazione davvero elegante.

SORBETTO DI MENTA X 6

Ingredienti: 200 gr. zucchero, 400 gr. acqua, 100 gr. sciroppo alla menta

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel. 1. Lasciare raffreddare completamente e alla fine unire lo sciroppo alla menta: 10 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. Turbo e 30 sec. vel. 5, spatolando. Servirlo subito in coppette guarnite di foglie di menta o porlo in congelatore ancora per 1 ora.

SORBETTO DI MIRTILLI X 6

Ingredienti: 250 gr. di mirtilli ben lavati, 300 gr. di acqua, 200 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale mirtilli e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel. 6, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa.

SORBETTO DI PERE (dose per 6 persone)

Ingredienti:250 gr. pere sbucciate e privi di semi, 300 gr. acqua, 200 gr. zucchero, succo di ½ limone.
Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel.1, e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale albicocche e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel.6, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per ½ ora circa.

SORBETTO DI RIBES X 6

Ingredienti: 250 gr. di ribes sgranato e lavato, 300 gr. di acqua, 200 gr. di zucchero, succo di 1/2 limone.

Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale ribes e succo di limone: 20 sec. vel. 9. Unire lo sciroppo e amalgamare: 5 sec. vel. 6. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel. 6, spatolando. Servirlo subito in coppette, guarnite con un grappolino di ribes fresco, o porlo in congelatore ancora per 1/2 ora circa

SORBETTO DI YOGURT(dose per 6 persone)

Ingredienti:300 gr. yogurt naturale o alle fragole, 400 gr. fragole, 80 gr. zucchero, 250 gr. acqua.
Preparazione: Inserire nel boccale acqua e zucchero: 2 min. 50° vel.1, e mettere da parte a raffreddare. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato unire le fragole lavate e asciugate: 20 sec. vel.4. Aggiungere lo yogurt e amalgamare bene: 20 sec. vel.3. Versare il composto ottenuto in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore per almeno 12 ore. Toglierlo, dividerlo in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare: 20 sec. vel. 8 e 30 sec. vel.6, spatolando. Servirlo subito in coppette o porlo in congelatore ancora per ½ ora circa.
Guarnire con fragoline di bosco o con fragole tagliate a ventaglio

SORBETTO VELOCE DI ARANCE(dose per 8 persone)

Ingredienti:2 arance sbucciate a vivo, ½ limone sbucciato a vivo, 200 gr. zucchero, 700 gr. cubetti di ghiaccio.
Preparazione: Togliere il ghiaccio dal congelatore 10 min. prima di utilizzarlo.
Dividere a metà le arance e privarle completamente dei semi. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Unire le arance, il ½ limone privato dei semi e il ghiaccio: 1 min. da vel. 5 a vel. turbo, spatolando. Servire subito in bicchieroni guarniti con una fetta di limone.

SORBETTO VELOCE DI FRAGOLE(dose per 8 persone)

Ingredienti:150 gr. fragole ben lavate, ½ limone sbucciato a vivo, 100 gr. zucchero, 700 gr. cubetti di ghiaccio
Preparazione: Togliere il ghiaccio dal congelatore 10 min. prima di utilizzarlo.
Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Unire le fragole, il ½ limone privato dei semi e il ghiaccio: 1 min. da vel. 5 a vel. turbo, spatolando. Servire subito in bicchieroni guarniti con una fragola.

SORBETTO VELOCE DI KIWI(dose per 8 persone)

Ingredienti:150 gr. di kiwi sbucciati e lavati, ½ limone sbucciato a vivo, 100 gr. zucchero, 700 gr. cubetti di ghiaccio
Preparazione: Togliere il ghiaccio dal congelatore 10 min. prima di utilizzarlo.
Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Unire i kiwi, il ½ limone privato dei semi e il ghiaccio: 1 min. da vel. 5 a vel. turbo, spatolando. Servire subito in bicchieroni guarniti con una scorzetta di limone a spirale

SORBETTO VELOCE DI LAMPONI(dose per 8 persone)

Ingredienti:150 gr. lamponi ben lavati, ½ limone sbucciato a vivo, 100 gr. zucchero, 700 gr. cubetti di ghiaccio
Preparazione: Togliere il ghiaccio dal congelatore 10 min. prima di utilizzarlo.
Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Unire i lamponi, il ½ limone privato dei semi e il ghiaccio: 1 min. da vel. 5 a vel. turbo, spatolando. Servire subito in bicchieroni

SORBETTO VELOCE DI LIMONE (dose per 8 persone)

Ingredienti:2 limoni sbucciati a vivo, 200 gr. zucchero, 700 gr. cubetti di ghiaccio.
Preparazione: Togliere il ghiaccio dal congelatore 10 min. prima di utilizzarlo.
Dividere a metà i limoni e privarli completamente dei semi. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Unire i limoni e il ghiaccio: 1 min. da vel. 5 a vel. turbo, spatolando. Servire subito in bicchieroni guarniti con una fetta di limone.

SORBETTO VELOCE DI MIRTILLI (dose per 8 persone)

Ingredienti:150 gr. mirtilli ben lavati, ½ limone sbucciato a vivo, 100 gr. zucchero, 700 gr. cubetti di ghiaccio
Preparazione: Togliere il ghiaccio dal congelatore 10 min. prima di utilizzarlo.Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Unire i mirtilli, il ½ limone privato dei semi e il ghiaccio: 1 min. da vel. 5 a vel. turbo, spatolando. Servire subito in bicchieroni con qualche mirtillo intero.

SORBETTONE ALLA MELA VERDE 1

Ingredienti: 500 gr. Di mele verdi; 120 gr. Di zucchero; 200 gr. Di acqua; succo di 3 limoni; 1 bicchierino di calvados; ½ mela rossa; 20 gr. Di zucchero a velo.

Preparazione: sbucciate le mele, dividetele in pezzi e mettetele per 10 min. In acqua calda acidulata con il succo di 1 limone. Preparate lo sciroppo: fate bollire nel boccale l'acqua con 100 gr. Di zucchero: 5 min. 100° vel. 1; spegnete, fate raffreddare e mettete da parte. Scolate le mele, mettetele nel boccale col succo di 1 limone e riducetele in crema, passando dalla vel. 4 a turbo. Versate il composto nello sciroppo, amalgamate e mettete in freezer (in un recipiente basso) almeno per una notte. Spezzettatelo e al momento di montarlo (usando per 30 sec. La vel. Da 4 a 6 spatolando) aggiungete il calvados. Distribuite il sorbetto a palline nelle coppette e decorate con la mezza mela rossa tagliata a fettine sottili. Aggiungete il succo di limone e spolverizzate con un po' di zucchero

SORBETTONE ALLA MELA VERDE 2

Ingredienti: 700 gr. mele verdi, 150 gr. zucchero o più, 1 limone
Preparazione: Sbucciare le mele verdi e congelarle a pezzi. Togliere le mele dal congelatore 5 min. prima della preparazione del sorbetto. Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. vel. Turbo. Unire il limone sbucciato a vivo (o il succo) e le mele congelate: da vel. 3 a vel. turbo, spatolando, per 2 min. o più fino a ottenere un composto omogeneo. Servito a fine pranzo cosparso di Calvados (o amaretto di Saronno), sarà un gran successo.
Consigli: io aggiungo anche un albume che lo rende più spumoso.

SORBETTONE DI ANGURIA X 8

Ingredienti:700 gr. di anguria sbucciata, privata dei semi e congelata a pezzetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1 limone, 1/2 mis. i Whisky

Preparazione: Togliere l'anguria dal congelatore 5 min. prima di utilizzarla. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere l'anguria, succo di limone, Whisky e mantecare bene con qualche colpo di Turbo prima, poi 30 sec. vel. 7 e 40 sec. el. 4. Servire subito il sorbettone in coppette irrorato a richiesta con altro Whisky o rimetterlo nel congelatore . Si conserva a lungo.

SORBETTONE AI FRUTTI DI BOSCO x 8

Ingredienti: 800 gr. frutti di bosco congelati, 100 gr. zucchero, succo di 1 limone
Preparazione: Togliere la frutta dal congelatore 5 min. prima di utilizzarlo.
Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere il melone, succo di limone e mantecare bene con qualche colpo di Turbo prima, poi 30 sec. vel. 7 e 40 sec. vel. 4. Servire subito il sorbettone in coppette o rimetterlo nel congelatore. Si conserva a lungo.

SORBETTONE AI FRUTTI MISTI x 8

Ingredienti: 800 gr. frutta mista congelata a pezzetti, 120 gr. zucchero, succo di ½ limone, 1 albume a piacere.
Preparazione: Togliere la frutta dal congelatore 5 min. prima della preparazione del sorbetto. Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere la frutta, il succo di limone e mantecare bene con qualche colpo di Turbo prima, poi 30 sec. vel. 7 e 40 sec. vel. 4. Servire subito il sorbettone in coppette o rimetterlo nel congelatore. Si conserva a lungo.

SORBETTONE DI MELONE x 8

Ingredienti: 700 gr. di melone sbucciato, privato dei semi e congelato a pezzetti, 100 gr. di zucchero, succo di 1 limone. Togliere il melone dal congelatore 5 min. prima di utilizzarlo

Preparazione: Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere il melone, il succo di limone e mantecare bene con qualche colpo di Turbo prima, poi 30 sec. a vel. 7 e 40 sec. a vel. 4. Servire subito il sorbettone in coppette irrorato con del Porto o rimetterlo nel congelatore. Si conserva a lungo.v

STRACCIATELLA

Ingredienti:500 gr latte intero 500 gr panna 200 gr zucchero 1 pizzico sale 2 bustine vanillina i cucchiaio colmo di farina pregel per gelati, oppure agaragan (si trova nei negozi all'ingrosso per pasticceria) 30 gr nocciole tostate 30 gr cioccolato fondente tritato.

Preparazione:inserire nel boccale latte panna zucchero e sale 7 min. 80 vel 3. Quando il composto sara tiepido unire vanillina e pregel 5 sec. vel 2. aggiungere nocciole e cioccolato 10 sec. vel 4 spatolando. Versare in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento.Al momento di servirlo tagliarlo a cubetti inserire nel boccale e mantecare bene 10 sec. vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente in congelatore per una mezz'oretta e servire. nel congelatore si conserva a lungo.

TARTUFO BIANCO (dose per 8 persone)

Ingredienti:500 gr. gelato alla crema, 250 gr. gelato al cioccolato, 50 gr. mandorle, 1 tavoletta di cioccolato bianco.
Preparazione: Preparare i gelati seguendo le indicazioni riportate nelle precedenti ricette. Mantecarli come descritto e rimetterli nel congelatore. Mettere 8 coppette nel congelatore per 10 minuti circa. Inserire nel boccale il cioccolato bianco: 5 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale le mandorle: 5 sec. vel. Turbo e unirle al gelato al cioccolato, mantecando bene. Togliere le coppette dal congelatore, foderarle con pellicola trasparente e riempirle per 2/3 con il gelato alla crema, lasciando un incavo al centro per inserire una pallina di gelato al cioccolato. Metterle di nuovo nel congelatore per 1 ora circa, sformarle, togliere la pellicola, spolverizzarle con abbondante cioccolato bianco tritato e servire.

TARTUFO NERO (dose per 10 persone)

Ingredienti: 1 dose di gelato alla crema, 1 dose di gelato al cioccolato, 10 ciliegine sotto spirito, cacao amaro.
Preparazione: Preparare i gelati seguendo le indicazioni riportate nelle precedenti ricette. Mantecarli come descritto e rimetterli nel congelatore. Mettere 10 coppette nel

congelatore per 10 minuti circa. Foderarle con pellicola trasparente e riempirle per 2/3 con il gelato al cioccolato, lasciando un incavo al centro per inserire una pallina di gelato alla crema con inserita al centro una ciliegina sotto spirito. Metterle di nuovo nel congelatore per 1 ora circa, sformarle, togliere la pellicola, spolverizzarle con abbondante cacao amaro e servire.